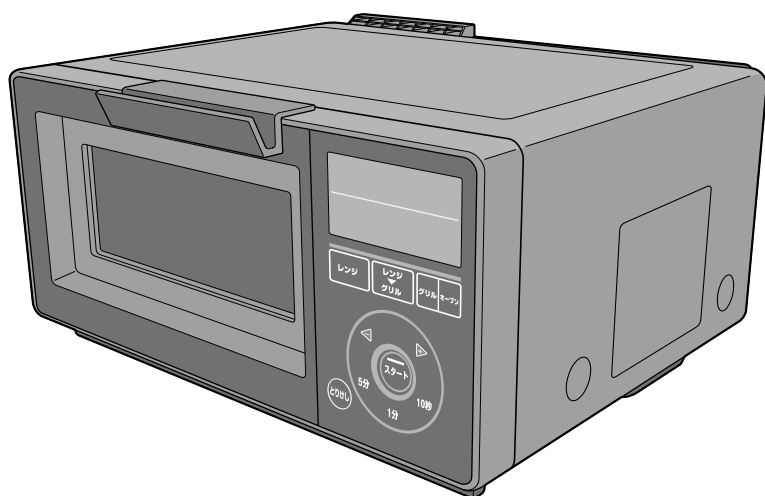
MITSUBISHI

三菱レンジグリル（家庭用）

取扱説明書

形名

RG-GS1（アール ジー ジー エス）

ご使用の前にご確認ください

- この商品は、待機時消費電力ゼロです。
使っていないときは、自動的に電源が切れます。
ドアを開閉すると電源が入ります。
- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書」と「保証書」は大切に保存してください。

製品登録のご案内

三菱電機では、ウェブサイトでのアンケートにお答えいただくと、お客さまに役立つ各種サービスをウェブサイトにて利用できる「製品登録サービス」を実施しております。詳しくはホームページをご覧ください。

www.MitsubishiElectric.co.jp/mypage

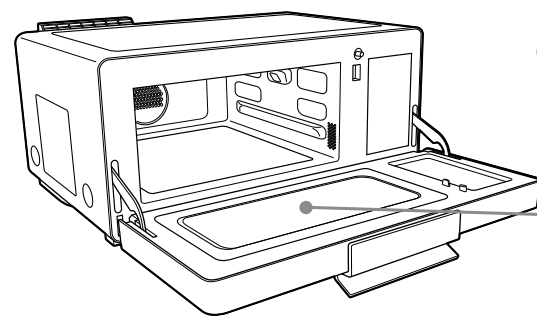
この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and cannot be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.

毎日をテキパキおいしく 時短クッキング。

料理が、早い！おいしい！香ばしい！

レンジ→グリルの連続自動加熱で
食材にすばやく均一に熱を通し、
香ばしく仕上げます。

ドアを開けると電源が入ります。

また、このレンジグリルは、待機時の消費電力をゼロにするため、ドア開閉後2分たつと自動的に電源が切れます。調理が終わってドアの開閉がないときは5分後に自動的に電源が切れます。

ドアを開けると電源が入ります。ドアを閉めると表示部に「0」が表示されています。調理終了後、約2分経過すると表示部の「0」が消えて電源が切れます。

（ファンが回っているときは、ファンが止まってから電源が切れます）

再び電源を入れるときは、ドアを開閉してください。

（ドアが開いているときは、ドアを閉めると、電源が入ります）

＊電源プラグを差込んだだけでは、電源は入りません。（ボタンを押しても受付けません）

お知らせ

- 加熱終了後、電気部品を冷やすため、最大約15分間、本体内部のファンが回ることがあります。
  電源プラグを抜かないでください。（表示部は送風表示（✿）が点灯します）
- 加熱終了後、ドアの開閉がないと出し忘れお知らせのブザーが1分ごとに5分間鳴ります。
  5分たつと自動的に電源が切れます。（出し忘れお知らせは解除できます P17）

基本調理もしっかり、早い！

ご使用の手順

設置の方法から実際の調理・お手入れまでの手順です。

1 まずは「安全のために」をお読みください。

お使いになる際に、必ず守っていただきたいことが記載してあります。P6

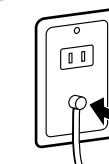
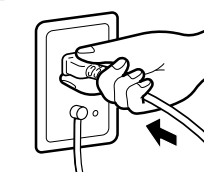
2 次に設置場所を決めて、設置しましょう。

設置には次の条件があります。詳細は P6〜7

熱に弱い壁・家具にはつけないでください。

庫内の付属品を取出します。 P13

3 アース線も忘れずに取付けてください。

故障・漏電のときに感電を防止します。P6

4 電源を入れます。

電源プラグをコンセントに差込み、ドアを開閉します。

5 お料理の前にカラ焼きをしてください。

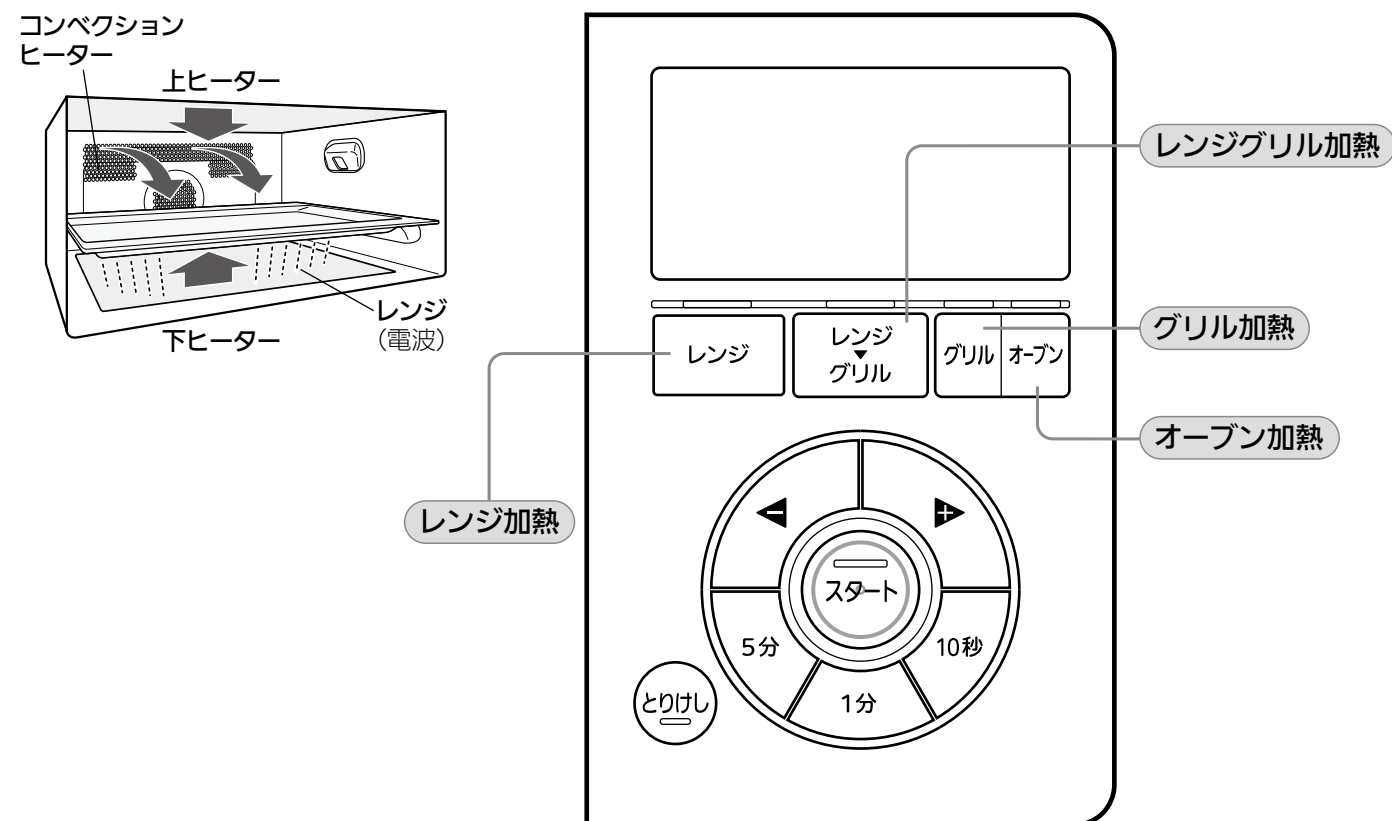
ヒーター加熱時のにおいを抑えるために、庫内の油を焼き切ります。P17

6 これで準備は完了です。
それではお料理に入りましょう。

7 お料理が終わったら、
こまめにお手入れしましょう。

末永くお使いいただくために、本体・庫内・底面・付属品などをお手入れしましょう。P40〜42

加熱のしくみ

〈イメージ図〉

レンジ加熱

電波で食品を内と外から同時に加熱

電波が食品に当たると、食品の水分に吸収されて、水の分子にまさつ運動が起こります。
その結果、熱が発生して、食品は内側と外側から同時に加熱されます。

電波の性質

吸　収	透　過	反　射
食品や水分に吸収されます。	ガラス、陶器は通り抜けます。 レンジ加熱に使えます。	金属に当たると反射します。 レンジ加熱では使えません。火花の原因。

ポイントなど

- 金属容器、アルミ容器、アルミホイルは使えません。（火花の原因）
- 食品の量が2倍になると加熱時間は2倍弱になります。
- 加熱時間は短めにして、途中で仕上がりを見て調節したり、かき混ぜや裏返しをします。
- 付属の角皿（セラミック製）は底面プレートとして使えます。

＊安全のため、少量のときなど庫内底面の温度が上がると、レンジ出力を低下させます。

赤外線センサーについて

食品の表面温度を測り、仕上がり状態を判断します。 P21

＊食品の状態によっては、正確に測れないことがあります。
- 食品は庫内の中央に置く。
- 容器は陶磁器、耐熱性のものを使う。
- ふたは使わない。
- 庫内を充分に冷まして使う。
（ヒーター加熱直後など、庫内が熱いと使えません）

レンジグリル加熱（レンジ→グリル自動切り替え）

レンジの後に、続けてグリル（上ヒーターとコンベクションヒーター）で加熱

レンジ加熱で食品を内側と外側から同時にあたため、続けてグリル加熱（上火加熱）で食品の上表面に焼き色をつけます。

グリルだけでは加熱に時間のかかる食品（厚みのある食品や、水分の多い食品など）の焦げ目つけ料理が得意です。

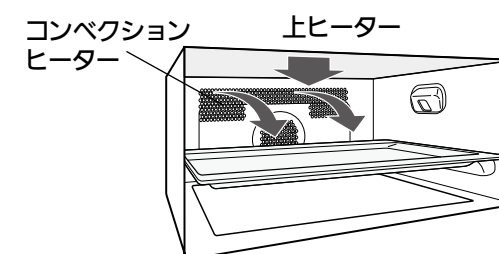
ポイントなど

- 付属の角皿（セラミック製）を中段に入れて調理します。
（食品が庫内天面に近くなる場合は、角皿を庫内底面に置いて調理する）
- 油脂を落とす料理には、付属の角網（金属製）を使います。（角網は必ず角皿の上にのせて使用する）
- 角網は付属のもの以外は使えません。（火花の原因）
- 耐熱性の容器を使います。（高温になるので、樹脂容器やラップは使わない） P11

グリル加熱

上ヒーターと庫内奥のコンベクションヒーターで加熱

上火加熱で食品の上表面に焼き色をつけます。

メニュー例；魚のグリル、もち、トーストなど

ポイントなど

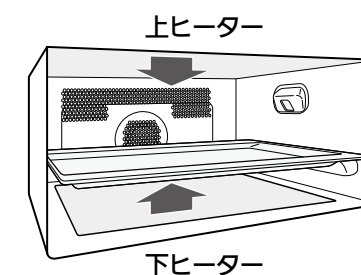
- 付属の角皿（セラミック製）に付属の角網（金属製）をのせ、中段に入れて調理します。
- 焼きムラが気になるときは、加熱の途中で角皿の前後を入れ替えます。
- 加熱後は、焦げを防ぐため、すぐに取出します。
- 油脂の少ないもの（野菜や魚など）は、焦げ目がつかないことがあります。
- 温度の設定はできません。

オーブン加熱

上ヒーターと下ヒーターで均一に加熱

すばやく温度を立ち上げて包み込むように加熱します。

設定できる温度は、発酵30℃・40℃、100～250℃です。

メニュー例；ヘルシーフライ、ピザ、パン、お菓子など

ポイントなど

- 付属の角皿（セラミック製）を中段に入れるか、庫内底面に置いて調理します。
- ガスオーブンや市販の料理ブックでの作りかたや温度に合わせた場合、仕上がりがよくないことがあります。お好みの仕上がりになるように温度・時間・角皿の前後をかえてください。
- 予熱中はドアを開けないでください。加熱中も、ドアの開閉は控えめに。（庫内温度が下がり、仕上がりが悪くなります）
- 予熱後は、できるだけ早く食品を入れて、加熱します。

安全のために必ずお守りください

●誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

⚠危険	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつくもの
⚠警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性があるもの
⚠注意	誤った取扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの

●図記号の意味は次のとおりです。(一例)

 禁止

 指示を守る

ご使用の前に

⚠危険

分解禁止

分解・修理・改造をしない

感電・発火・けが・異常動作の原因

＊修理は、お買上げの販売店または、「三菱電機　修理窓口」にご相談ください。

禁止

吸・排気口やすき間・穴などにピン・針金・金属物などの異物や指を入れない

感電・発火・けがの原因

＊異物が入ったときは、電源プラグを抜いて、お買上げの販売店または「三菱電機　修理窓口」にご相談ください。

設置のときに

⚠警告

禁止

熱に弱い物を近づけない

●たたみ、じゅうたん、テーブルクロス、冷蔵庫(耐熱100℃未満)などの上に置かない。

●燃えやすい物、カーテン、スプレー缶などを近づけない。

ヒーター加熱時の高温で火災・破裂の原因

禁止

火気の近くや水のかかるところに置かない

感電・漏電の原因

禁止

吸・排気口をふさがない

火災の原因

＊吸・排気口 P12

禁止

本体の上に物を置かない

変形・焦げ・発火の原因

アース接続線

アースを確実に取付ける

故障・漏電のときに感電の原因

■アース端子つきコンセントがある

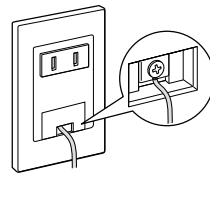
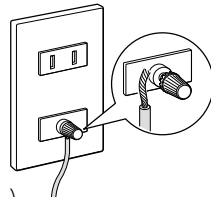
●アース線の先端の皮をむいて、アース端子に確実に固定する。

●アース線の長さが足りないときは、お買上げの販売店にご相談ください。

■アース端子つきコンセントがない

●ガス管、水道管、避雷針、電話線のアースには接続しない。**感電・爆発・引火の原因**
お買上げの販売店にアース工事(D種接地工事)をご相談ください。(工事は有料)
アース工事は「電気工事士」資格が必要です。

設置のときに

⚠注意

水平な場所に置く

水平で安定した丈夫な場所に置く

落下によるけが、振動・騒音を防ぐため

＊置台は壁に固定することをおすすめします。
冷蔵庫の上、4輪キャスター付置台は不安定なためおすすめできません。

点検を依頼

本体が転倒、落下したときは、使用せず、点検を依頼する

感電や電波もれを防ぐため

間をあける

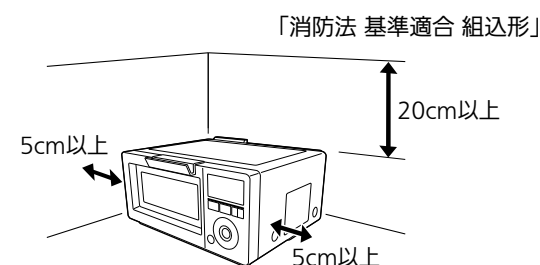
壁との間をあける

●排気が壁に直接あたらないように据付ける。

過熱による発火を防ぐため

●窓ガラスの場合、背面と20cm以上あける。

温度差で割れる原因

「消防法 基準適合 組込形」

〈離隔距離表〉

上方	側方	後方
20cm	5cm	0cm

＊上面左後方に排気口があります。上記寸法を離しても、調理物の油や蒸気で壁や家具が汚れたり、結露することがあります。汚れや結露が気になるときは、上記寸法以上に壁や家具から離してください。

電源コード・プラグ

⚠警告

傷つけ禁止

電源コード・プラグを傷つけない

高温部(排気口など)に近づけたり、重い物をのせたり、無理に曲げたり、束ねたりすると、破損して感電・発火の原因

使用禁止

傷んだ電源コード・プラグや差込みのゆるいコンセントは使わない

感電・ショート・発火の原因

禁止

調理中に電源プラグを抜差ししない

感電・火花の原因

接触禁止

ぬれた手で電源プラグを抜差ししない

感電の原因

コンセントの単独使用

電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う

コンセントを他の器具と同時に使ったり、机や家具のコンセントを使うと、異常発熱して発火・火災の原因

＊延長コードも定格15A以上のものを単独でお使いください。

ほこりをとる

電源プラグの刃および刃の取付面のほこりをとる

ほこりが付着していると、火災の原因

プラグを抜く

お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う

●ぬれた手で抜差ししない。

感電・やけど・けがの原因

プラグを持つ

電源プラグを持って抜く

電源コードを持って引き抜くと感電・ショート・発火の原因

プラグを抜く

長期間使わないときは、電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐため

安全のために必ずお守りください（つづき）

ご使用のときに〈ご使用前〉

⚠警告

禁止

お子さまだけで使わせない 幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因

禁止

ドアに無理な力を加えない 重さが4kg以上の物はのせない

●ドアに乗ったり、ぶら下がったりしない

電波もれの原因になったり、本体が転倒、落下し、けがの原因

禁止

本来の用途（加熱調理）以外の目的に使わない

●レンジ加熱であたためるタイプの湯たんぽ、哺乳びん（消毒パック）などを加熱しない。

発煙・発火の原因

⚠注意

禁止

庫内底面に衝撃を加えたり、水をかけない

●庫内底面にのせる分量は、容器の重さを含めて4kgまでにする。

割れてけが・火花の原因

＊割れたときは、そのまま使わずに、販売店にご相談ください。

禁止

ドアに物をはさんだまま使わない

電波もれによる障害の原因

禁止

ドアの開閉時は、指のはさみこみに注意する

けがを防ぐため

ご使用のときに〈お料理時〉

⚠警告

プラグを抜く

異常、故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く

発火や発煙、感電の原因

＜異常・故障例＞

- ●電源コードが異常に熱くなる。
- ●異常なにおいや音がする。
- ●ドアに著しいガタや変形がある。
- ●触ると電気を感じる。
- ●スパーク（火花）や煙がでることがある。
- ●自動的に電源が切れないことがある。
- ●ドア開閉時などに、ブレーカーが動作する。
- ●庫内底面やドアガラスにひびが入っていたり、割れている。

＊そのまま使わずに、必ず販売店に点検を依頼してください。

禁止

飲み物や食品を加熱しすぎない

●牛乳、豆乳、生クリーム、離乳食、介護食、粘りや油脂分の多い液体、コーヒー、お酒、水、ジュースなど

突然沸とうして飛び散り（突沸）、やけどの原因

＊加熱前にスプーンなどでかき混ぜ、様子を見ながら加熱してください。

●[レンジ]「のみもの」で加熱するとき、ジョッキなどの厚手の容器や、背の高い容器は使わない。P23

仕上り温度が設定温度より高くなり、突然沸とうして飛び散り（突沸）、やけどの原因

●加熱しすぎたときは、そのまま1〜2分程度庫内で冷ましてから取出してください。

少量の食品を加熱しすぎない

●少量の食品、干物、乾燥したもの（のり、せんべい、食塩）、スナック菓子、小さく切った根菜など

やけど・火花・発煙・発火の原因

＊少量の食品は自動で加熱せず、[レンジ]「手動」で様子を見ながら加熱してください。

温度を確認

離乳食・介護食などをあたためるときは、加熱後かき混ぜてから温度を確認する

●食品が少量（100g未満）のときは[レンジ]「手動」200Wで様子を見ながら加熱する。

やけどを防ぐため

ご使用のときに〈お料理時〉

⚠警告

切れ目を入れる

殻や膜のある物は、割れ目や切れ目を入れる

（例）ぎんなん・栗・イカ・ソーセージ

破裂して、やけど・けがの原因

ふたをはずす

ビン・容器のふたや、ネジ式のせんははずす

●密閉状態にならないようにする。
●レンジ用のふたをするときは、すき間をあける。

容器が破裂して、やけど・けがの原因

レンジ加熱・レンジグリル加熱のとき

割りほぐす

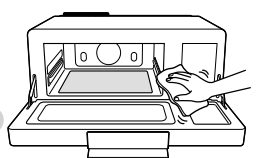
卵は割り、よくほぐす

●ゆで卵（おでんの卵）や目玉焼きを作ったり、あたため直しはしない。裏表紙

破裂して、やけど・けがの原因

他の容器に移す

缶詰・レトルト 食品 などは他の容器に移す

火花・発煙・発火・破裂によるやけどを防ぐため

ご使用のときに〈お料理時〉

⚠注意

接触禁止

加熱中、加熱後しばらくは高温部（庫内・ドア・本体など）に触れない

高温のためやけどの原因

禁止

排気口に手や物を近づけない

湯気や熱風によるやけどや変形の原因

禁止

鮮度保持剤（脱酸素剤など）を入れたまま、加熱しない

発火の原因

ご使用のときに〈お料理時〉

⚠注意

禁止

食品カス・油・煮汁をつけたまま放置したり、加熱しない

火花・発煙・発火・サビの原因

●付着したときは、必ずふき取る。（特に庫内底面、ドア）

「お手入れ」P40〜41

禁止

食品が燃え出したら、ドアを開けない

ドアを開けると空気が入り、火勢を増す原因

1. [とりけし]を押して、電源プラグを抜く。
2. 本体から燃えやすい物を遠ざけて、鎮火を待つ。（鎮火しないときは、水か消火器で消す）

＊そのまま使わずに、必ず販売店に点検を依頼してください。

熱に注意

容器を取出すときは、熱くなっていることがあるので注意する ラップをはずすときは、蒸気の熱に注意する

やけどを防ぐため

禁止

角皿は付属のもの以外は使わない

火花・発煙・発火の原因

レンジ加熱・レンジグリル加熱のとき

禁止

カラのまま加熱しない

庫内やドアの内側が異常に熱くなり、やけど・火花・発煙・発火の原因

禁止

金属容器・金串・アルミホイルなどを使わない

●アルミで加工したもの（紙やテープなど）や、金銀の模様のある容器も使わない。

火花・発煙・発火の原因

禁止

付属の角網（金属製）は[レンジ]では使わない

角網が発熱して、やけど・火花・発煙・発火の原因

安全のために必ずお守りください(つづき)

ご使用のときに〈お料理時〉

⚠注意

レンジグリル加熱・グリル加熱・オーブン加熱のとき

指示を守る

加熱中や加熱直後は、角皿・角網に直接触れない
やけどの原因

指示を守る

角皿の出し入れは、市販のミトンなどを使って両手で行う
＊片手だけでは、落とすおそれがあります。
やけどを防ぐため
＊破れたり、水や油でぬれたミトンは使わないでください。
＊ドアの内側や庫内底面などについた水滴も熱くなっているので、気をつけてください。
やけどの原因

禁止

調理後の角皿・角網は、本体や熱に弱い物の上に置かない
変形・焦げの原因
＊ドアに角皿を置くときは、引きずって傷つけないよう、気をつけてください。

お願い

冷えやすい場所や、蒸気・油のかかる場所には置かない
本体が結露して、故障の原因

テレビ・ラジオ・無線機器(無線LANなど)・アンテナ線を近づけない
4m以上離す。画像の乱れ・雑音・通信エラーの原因

落雷のおそれがあるときは、電源プラグをコンセントから抜く
故障を防ぐため

表示部に 高温注意 が表示されているときは、庫内や庫内底面・側面が熱くなっているので注意する
●耐熱性のない容器やラップ包装した食品などを入れない。
溶け・変形の原因

角皿を落としたり、急冷しない
割れの原因

市販の「レンジ用容器・道具」を使用しての不具合や、本体が故障した場合の保証はできない
「使える容器・使えない容器」 P11

飲み物を レンジ 「あたため」で加熱しない
突然の沸とうによる飛び散り(突沸)の原因
＊食品をあたためるときは、決められた調理機能を使ってください。

ドアに衝撃を与えない
加熱中、ドアに水をかけない
●ドアは急冷したり、ぶつけたり、傷つけない。
直後やその後の調理中に、ドアガラスが割れる原因

容器の出し入れは引きずらない
庫内底面に傷がつくと、破損・火花・故障の原因

使える容器・使えない容器

容器の種類	レンジ加熱	レンジグリル加熱	グリル加熱・オーブン加熱
陶器、磁器	○ 使える ＊ただし、ひび、傷、金銀の模様、色絵のある器は、傷めたり、火花が出るので使えない。		
耐熱性ガラス容器	○ 使える ＊ただし、ひび、傷のある器を使ったり、急熱、急冷すると割れることがある。		
耐熱性のないガラス容器	× 使えない ●クリスタルガラス、カットガラス、強化ガラスなども使えない。		
耐熱性プラスチック容器 シリコン容器	○ 使える ●耐熱温度が 140℃以上で、「電子レンジ使用可」の表示のある物が使える。 ＊ただし、電波で変質する物、砂糖・油分の多い料理など、高温になる食品には使えない。	× 使えない	
その他プラスチック容器	× 使えない ●耐熱温度が 140℃未満の物、電波で変質する物も使えない。 (例：スチロール、ポリエチレン、メラミン、ユリア、フェノール樹脂など) ＊ただし、スチロールトレーは レンジ 「肉解凍」、「さしみ解凍」のみ使える。		
漆器、 竹・木・炭・籐・紙製品 新聞紙・封筒など	× 使えない ●こげたり、塗りがはがれたり、ひび割れすることがある。 ＊ただし、紙、楊枝、竹串などは料理によってはメニュー集の使用法にしたがって使うことがある。		
オーブンシート	○ 使える ＊ただし、パッケージの耐熱温度にしたがって使う。		
ラップ	○ 使える ●耐熱温度が 140℃以上の物が使える。 ＊ただし、砂糖・油分の多い料理など、高温になる食品には使えない。	× 使えない	× 使えない ＊ただし、 オーブン 「予熱なし」「発酵」には使える。
金属容器、金串、金網、アルミホイルなど	× 使えない ＊ただし、アルミホイルは電波を反射する性質を利用して部分的に使うことがある。(解凍など)	× 使えない	○ 使える ＊ただし、取っ手などがプラスチックの物は使えない。

＊耐熱温度は、容器に表示されている家庭用品品質表示法の表示をご覧ください。
　材質や耐熱温度がわからない容器は使わないでください。
＊ レンジ 「あたため」、「のみもの」、「葉菜」、「根菜」、「肉解凍」、「さしみ解凍」、 レンジグリル 「調理」、「再加熱」のとき(赤外線センサー使用時)、ふた(陶器、ガラス、プラスチックなど)を使うと、センサーの働きが悪くなるので使わないでください。

各部のなまえ

本体前面

使いかた P14～16

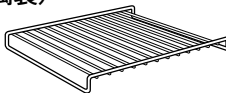
取付けかた・はずしかた P41

本体背面

本体庫内

コンベクションヒーター(内蔵)：庫内奥のヒーターの熱をファンで庫内に送る。

庫内灯：加熱中、庫内を照らす。

皿受け棚(中段)：角皿をのせる。

庫内底面(電波出口)(セラミック製)
- 中央に食品を置く。
- 汚れたらふき取る。

お手入れ P41

お願い
- **汚れをつけたまま使わない。焦げ・火花が出る原因**
- **衝撃を加えたり水をかけない。割れる原因**

付属品

付属品	加熱方式 レンジ加熱	レンジグリル加熱	グリル加熱	オーブン加熱
角皿 1枚(セラミック製)	(○) 底面プレートとして使える(中段では使わない)	○	○	○
角網 1コ(金属製)	× 角網が発熱したり、食品がよく加熱されないため	○ 角皿にのせて使う	○ 角皿にのせて使う	(○) 角皿にのせて使う
アース線 1本	●本体背面に取付けてある。「アースの取付けかた」P6			
取扱説明書(本書)1部　メニューブック 1部　保証書 1部				

角皿・角網の使いかた

1 角皿の向き

- つばの広い部分が前後になるように入れる。

2 角皿の置き位置

①庫内底面に置く

②中段に入れる(皿受け棚にのせる)

- レンジ加熱で底面プレートとして使える。(汚れ防止用)
  ➡ レンジ「手動」を使うときは加熱時間をやや長め(1割増し)にする。

3 角網の置きかた

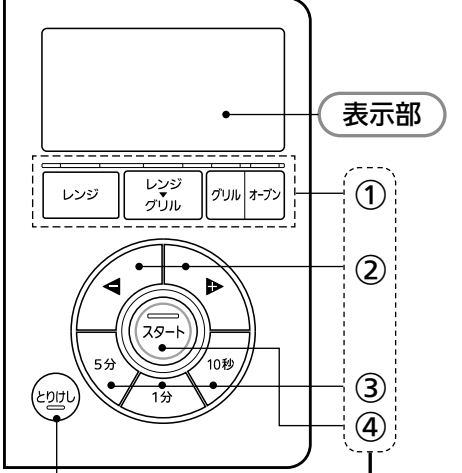
角皿の上にのせる(格子の目が前後方向になる)

- レンジ加熱では使わない。角網が発熱したり、食品がよく加熱されない。

⚠注意

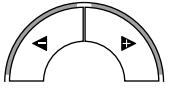
- 加熱中や加熱直後は、角皿・角網に直接触れない。**やけどの原因**
- 加熱後の角皿の出し入れは、市販のミトンなどを使って必ず両手で行う。**やけどを防ぐため**
  ※片手だけでは落とすおそれがあります。
  ※破れたり、水や油でぬれたミトンは使わないでください。
  ※ドアの内側や庫内底面などについた水滴も熱くなっているので、気をつけてください。
  やけどの原因
- 角網はレンジ加熱には使わない。
  角網が発熱して、やけど・火花・発煙・発火の原因

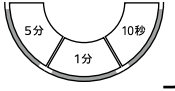
お願い
- 角皿は庫内底面から少し持ち上げて出し入れする。(引きずらない)
- 角皿は汚れたまま加熱しない。
  汚れはすぐふきとるか、はずして洗う。お手入れ P40
  汚れたままで加熱すると落ちにくくなり、焦げつき・変色・割れの原因
- 角皿に強い衝撃を加えない。**ひび・欠け・割れの原因**
- 角網はレンジグリル加熱・グリル加熱で使う。必ず角皿にのせて使う。角網のみ庫内に入れて使わない。**火花の原因**
- 加熱後角皿をテーブルなどの上に置くときは、鍋敷など耐熱性のある敷物などを使う。

使いかた（操作パネル）

とりけしボタン
・操作を取消す。
・加熱を途中でやめる。
・表示部を消すときは２回押す。

① 調理ボタン
・調理機能を選択する／切り替える。

※調理ボタンの複数回押しで調理機能が切り替わります。

② 仕上がりボタン
・料理の仕上がりを調節する。

※調理により省略あり

③ 時間ボタン
・時間を設定する。

④ スタートボタン
・加熱をスタートする。
（ドアを開けると停止する）

※調理ボタンの複数回押しで調理機能が切り替わります。

レンジ　電波で食品を内と外から同時に加熱します。

 「あたため」（自動）P18・P20

仕上がり温度 ［-10～90℃］

 「手動」P22

レンジ出力 ［100W・200W・500W・600W・700W］

調理時間 500W・600W・700W：10秒～15分　100W・200W：10秒～60分

3回押し 「のみもの」P23

仕上がり温度 ［40～80℃］

 「葉菜」（自動）P24

仕上がり（レベル） ［仕上がり1（弱）～5（強）］

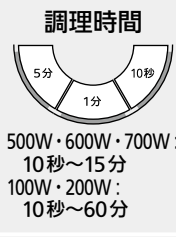
 「根菜」（自動）P24

仕上がり（レベル） ［仕上がり1（弱）～5（強）］

 「肉解凍」（自動）P26

仕上がり（レベル） ［仕上がり1（弱）～5（強）］

7回押し 「さしみ解凍」（自動）P26

仕上がり（レベル） ［仕上がり1（弱）～5（強）］

※調理ボタンの複数回押しで調理機能が切り替わります。

レンジグリル　レンジの後に、続けてグリル（上ヒーターとコンベクションヒーター）で加熱します。

 「調理」（自動）P28

グリル仕上がり（レベル） ［仕上がり1（弱）～5（強）］

 「再加熱」（自動）P30

グリル仕上がり（レベル） ［仕上がり1（弱）～5（強）］

 「手動」P32

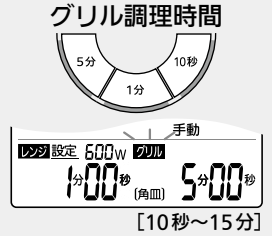
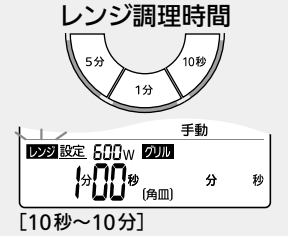
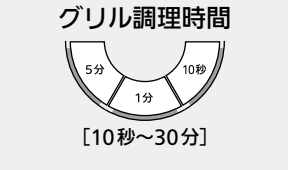
レンジ調理時間 ［10秒～10分］

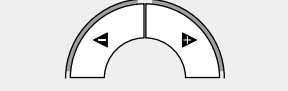
［切り替え］

グリル調理時間 ［10秒～15分］

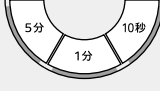
グリル　上ヒーターとコンベクションヒーターで加熱します。

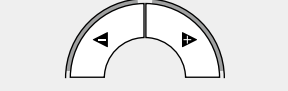
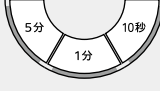
 P34

グリル調理時間 ［10秒～30分］

※調理ボタンの複数回押しで調理機能が切り替わります。

オーブン　上ヒーターと下ヒーターで均一に加熱します。

 「予熱なし」P35　「発酵」P38

発酵温度［30、40℃］
オーブン温度［100～250℃］

調理時間 ［10秒～60分］

 「予熱あり」P36

オーブン温度 ［100～250℃］

調理時間 ［10秒～60分］

 「脱臭」（自動）P42

設定なしでスタート（自動：約10分）

使いかた（操作パネル）

使えるボタンをランプの光がナビゲート（誘導）します。

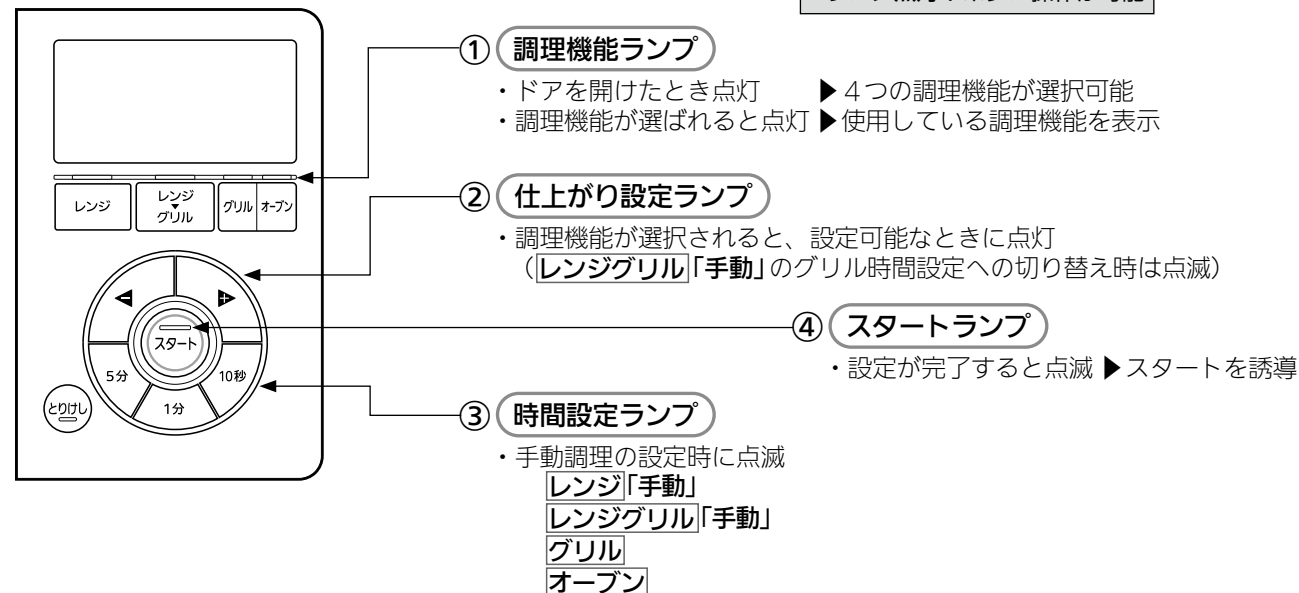
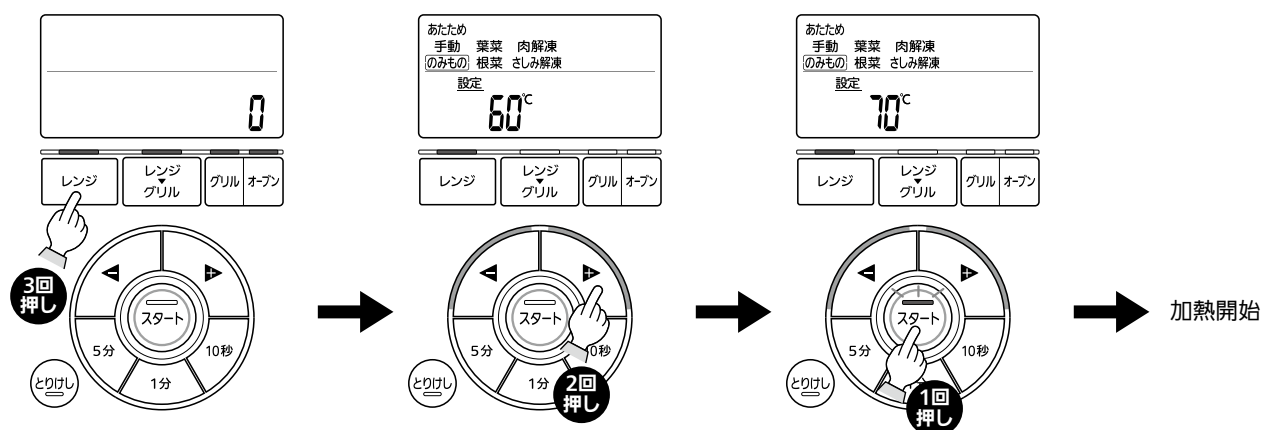
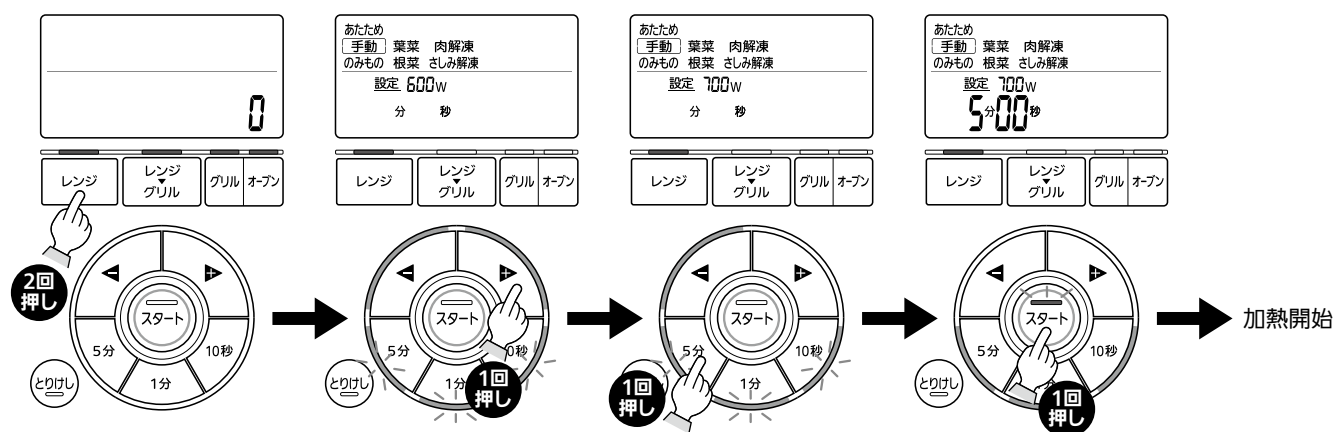
・ランプ点滅：ボタン操作が必要
・ランプ点灯：ボタン操作が可能

① 調理機能ランプ
・ドアを開けたとき点灯 ▶４つの調理機能が選択可能
・調理機能が選ばれると点灯 ▶使用している調理機能を表示

② 仕上がり設定ランプ
・調理機能が選択されると、設定可能なときに点灯
（レンジグリル「手動」のグリル時間設定への切り替え時は点滅）

④ スタートランプ
・設定が完了すると点滅 ▶スタートを誘導

③ 時間設定ランプ
・手動調理の設定時に点滅
レンジ「手動」
レンジグリル「手動」
グリル
オーブン

〈操作例〉

※仕上がりボタン操作による動作（表示）

仕上がり	弱 強	◀	弱 強	▶	弱 強
温度	75℃	◀	80℃	▶	85℃
レンジ出力	500w	◀	600w	▶	700w

※時間ボタン操作による動作（表示）

5分	0 → 5 → 10 → … → 0
1分	0 → 1 → … → 9 → 0
10秒	0 → 10 → … → 50 → 0

※調理機能により最大設定時間が異なります。

準備／音量調節／出し忘れお知らせ

準備 カラ焼きをする

オーブン加熱
● レンジグリル加熱・グリル加熱・オーブン加熱のヒーター加熱時の気になるにおいを抑えるため、最初に庫内の油を焼き切ります。

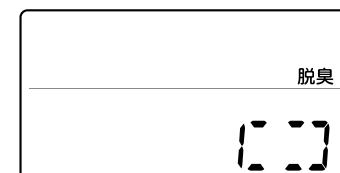
初めてのご使用前に必ずカラ焼きを！

1 電源プラグをコンセントに差込み、ドアを開ける
表示部は「0」を表示。

2 庫内に何もないことを確認して、ドアを閉める

3 オーブンを３回押して「脱臭」を選ぶ

4 スタートを押す

脱臭がスタート。（約 10 分）

約 20 秒後に残り時間を表示。

終了　終了音が鳴る

＊調理は本体が冷めてから行う。

⚠注意
加熱中や加熱後は、高温部（庫内・本体など）に触れない。高温のため、やけどの原因

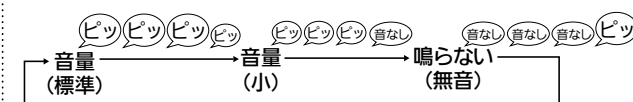
お願い
● 煙やにおいが出ますが、故障ではありません。窓を開けるか、換気扇を回してください。
● 小鳥などの煙や臭いに影響を受けやすい小動物は別の部屋に移す。
● 付属品、包装材、燃えやすい紙などは必ず取る。

お知らせ
● カラ焼きをする前に調理をしても、食品には影響ありません。
● カラ焼き後、庫内底面に汚れがシミ状に出ることがあります。お手入れを行ってください。 P41
● 加熱終了後、電気部品を冷やすため、最大約 15 分間、本体内部のファンが回ります。（表示部は送風表示（✤）が点灯します）

音量調節

音量をかえたり、消すことができます。

音量をかえる・音を消すとき

表示部が「0」のとき、1分を続けて3回押し、
▶を1回押す

をくり返す。

＊最後の音が切りかわった音です。
＊切りかわると、2秒間「0」を点滅後、「0」を表示します。

「鳴らない」に設定すると
● 全てのボタン受付音、加熱終了音が鳴りません。
● 出し忘れお知らせ機能を設定していても働きません。

お知らせ
● 電源プラグを抜いても記憶しています。

出し忘れお知らせ

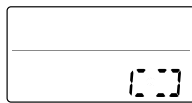
加熱終了後、食品をすぐに取出さないと、ブザーでお知らせする機能です。
（全てのボタンで働きます
出荷時は設定されています）

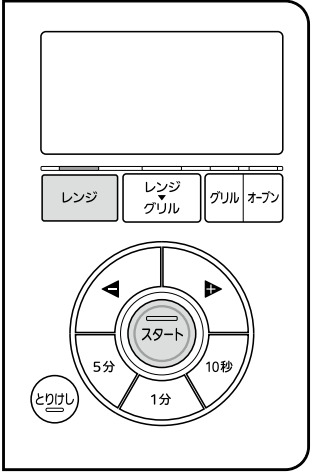
設定時
● 加熱終了後、ドアを開けないと、1 分ごとにブザーが鳴ります。（5分間。表示部は「0」を表示）
● 鳴っているブザーを消すときは、ドアを開けるか、とりけしを押します。

出し忘れお知らせを解除するとき

表示部が「0」のとき、5分を続けて3回押し、
▶を1回押す（ピッピッピッ・ピッと鳴る）

＊切りかわると、2秒間「0」を点滅後、「0」を表示します。
＊設定するときも同じ手順です。（ピッピッピッ・ピーと鳴る）

お知らせ
● 電源プラグを抜いても記憶しています。

ごはん・おかずをあたためる(自動) 赤外線センサー P21 レンジ加熱

●食品の分量は100～500gです。
●手動で加熱する場合の時間のめやす P43

⚠警告

- 食品が少量(100g未満)のときはあたためない
  赤外線センサーが検知できずに、発煙、発火するおそれあり
  ➡ レンジ「手動」で様子を見ながら加熱する
- ゆで卵(おでんの卵)や目玉焼きを作ったり、あたため直しはしない
  破裂によるやけど・けがの原因
- ふた付きの容器は使用しない
  赤外線センサーが検知できずに、発煙・発火するおそれあり

お願い

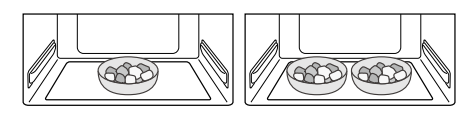
- 表示部に 高温注意 が表示されているときは、耐熱性のない容器や、ラップ包装した食品などをのせない。溶けたり、変形の原因
- 市販のおべんとうは、ラップやふた、アルミホイルや別容器の調味料を取除いてから加熱する。
- ごはんとカレーなど加熱後の仕上がり温度が異なる食品は、同時に加熱しない。

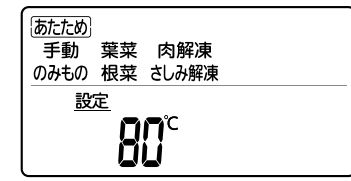
お知らせ

庫内の温度が高いと(ホット表示)

- 庫内の温度が高いと、ブザーが鳴り、ホット表示となって使えません。とりけしを押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。(約20分) P49
  ただし、耐熱性のある容器を使う場合 レンジ「手動」での調理ができます。
- 加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。
- 加熱中、食品からパチパチ音がすることがありますが、異常ではありません。

1 食品を入れる

容器に入れて庫内中央に置く。

2個以上の場合、中央に寄せる。
＊端に置いたり、少量の食品を加熱すると、食品の温度が正しく測れず、発煙・発火の原因

2 レンジ を押して あたため を選ぶ

- 設定温度は80℃です。
  ごはんは70℃に設定する。
- 仕上がり温度を選ぶとき
  仕上がりボタン ◀ ▶ で変更する。

3 スタート を押す

加熱がスタート。

約25秒後に現在温度(めやす)を表示。
(短い時間であたたまるものは表示しない)

- スタート後20秒以内(ランプ点灯中)は ◀ ▶ を押して仕上がり温度を変更することができる。

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
(容器も熱くなっていることがあるので、気をつける)

- もっと加熱したいとき P39
  加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**時間ボタン** 5分、1分、10秒 で時間を合わせる。

ごはん・おかずのあたため

ラップをするもの

- 分量が多いとき
- あたためると飛び散って庫内がよごれるとき(カレーなど)
- ラップは、食品部はゆったりと、容器のふちは蒸気がもれないようにぴったりおおう。
  (ラップの破裂防止のため)

冷凍ごはん
冷凍品

焼きそば・野菜炒め・煮もの
加熱後、混ぜる。
焼き魚・煮魚
煮魚は煮汁を少しかける。

カレー
シチュー
加熱後、混ぜる。

ラップをしないもの

ごはん・ピラフ
(常温・冷蔵)

汁もの(1人分)
みそ汁・すまし汁
加熱前にかき混ぜる。
(突然の沸とうによる飛び散り(突沸)を防ぐため)

しゅうまい・ハンバーグ
焼きとり
(常温・冷蔵品)

【下記の食品のあたため】

■牛乳・お酒・コーヒーなど

➡ 牛乳・お酒・コーヒー・水・ジュースなどののみものは、レンジ「のみもの」で加熱する。P23
(レンジ「あたため」では沸とうして飛び散ったり、上手に加熱できない)

➡ 生クリームや離乳食、介護食など、粘りや油脂分の多い液体は、加熱前にスプーンなどでかき混ぜ、レンジ「手動」200Wで様子を見ながら加熱する。 P22

■肉まん・あんまん・パン

➡ 肉まん・あんまん・パンはレンジ「手動」600Wで様子を見ながら加熱する。 P22

冷凍品について

■食品を上手に仕上げるため、パッケージに記載された調理時間より長くなることがあります。
■クリームコロッケのような中身のやわらかい物は、中身が出てしまうことがあります。

上手な加熱のコツ

■冷凍ごはんを作るときのコツ
- 分量は一人分(1回約150g程度)ずつにする。
- 熱いうちに、平ら(厚さ約2～3cm)に均一になるようぴったりとラップに包む。

上手な加熱のコツ

■食品の量にあった大きさ(重さ)の、陶磁器や耐熱性の容器を使う。 P11
■食品は高さが均一になるように盛りつける。
食品が薄くて平らな物のときや少量(100g以下)のときは、レンジ「手動」で様子を見ながら加熱する。
■加熱の途中や終了後に、かき混ぜや裏返しをする。
■ぬるい部分があるときは、かき混ぜたり、裏返してレンジ「手動」で様子を見ながら加熱する。

お好み温度にあたためる(自動)

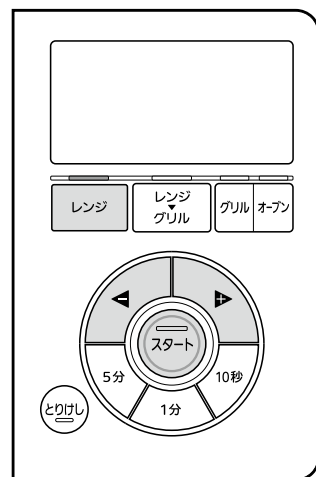
赤外線センサー P21 レンジ加熱

- 温度の表示はめやすです。
- 設定できる**温度は－10〜90℃**、食品の**分量は約100〜500g**です。
- 手動で加熱する場合の時間のめやす P43

⚠警告

禁止

- **食品が少量(100g未満)のときはあたためない**
  赤外線センサーが検知できずに、発煙、発火するおそれあり
  ➡ レンジ「**手動**」で様子を見ながら加熱する
- **ゆで卵(おでんの卵)や目玉焼きを作ったり、あたため直しはしない**
  破裂によるやけど・けがの原因
- **ふた付きの容器は使用しない**
  赤外線センサーが検知できずに、発煙・発火するおそれあり

お願い

- 表示部に 高温注意 が表示されているときは、耐熱性のない容器や、ラップ包装した食品などをのせない。溶けたり、変形の原因
- 市販のおべんとうは、ラップやふた、アルミホイルや別容器の調味料を取除いてから加熱する。
- ごはんとカレーなど加熱後の仕上がり温度が異なる食品は、同時に加熱しない。

お知らせ

庫内の温度が高いと(ホット表示)

- 庫内の温度が高いと、ブザーが鳴り、ホット表示となって使えません。とりけし を押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。(約20分) P49
  ただし、耐熱性のある容器を使う場合 レンジ「**手動**」での調理ができます。
- 加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。
- 加熱中、食品からパチパチ音がすることがありますが、異常ではありません。

上手な加熱のコツ P19

お知らせ

スタート後の仕上がり温度変更の範囲は、初期設定時の温度により異なります。
- 45℃以上で調理開始:45℃〜90℃
- 40℃以下で調理開始:－10℃〜40℃

1 食品を入れる

容器に入れて庫内中央に置く。

2 レンジ を押して あたため を選ぶ

あたため
手動 菜菜 肉解凍
のみもの 根菜 さしみ解凍
設定 80℃

3 ◀▶ を押して お好みの温度を合わせる

設定 75℃

◀ を押すと設定温度が下がる。
▶ を押すと設定温度が上がる。

－10〜0℃は2℃単位、
0〜90℃までは5℃単位で設定できる。

4 スタート を押す

加熱がスタート。

設定 75℃

- スタート後20秒以内(ランプ点灯中)は◀▶を押して仕上がり温度を変更することができる。

約25秒後に現在温度(めやす)を表示。
(短い時間であたたまるものは表示しない)

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。

- もっと加熱したいとき P39
  加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**時間ボタン** 5分、1分、10秒 で時間を合わせる。

お好み温度と食品のめやす

赤外線センサーについて

■**温度の表示はめやすです**
スタート後、約25秒で現在温度が表示されます。温度は食品のおよその平均温度です。短い時間であたたまるものは表示しない場合があります。

■**食品は庫内の中央に置く**
食品の温度を正しく検知するために中央に置いてください。
複数個を同時に加熱するときは、中央に寄せて置いてください。

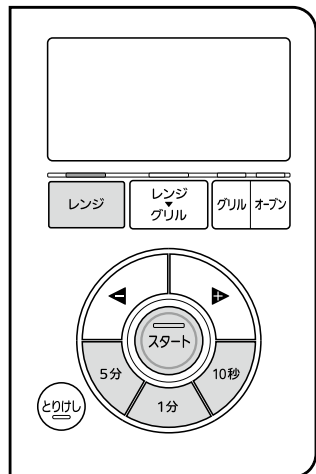
■**容器は陶磁器・耐熱性のものを使う**
食品の量にあった大きさの、陶磁器・耐熱性の容器を使います。レンジ「**肉解凍**」「**さしみ解凍**」以外は、スチロールトレーを使用しないでください。

■**庫内を充分に冷まして使う**
庫内の温度が高いと、赤外線センサーが使えません。(ホット表示になります) P49
また、レンジ連続使用時などで、庫内底面が熱いときは、赤外線センサーが上手く働かず、仕上がり温度が低くなることがあります。

■**ふたは使わない**
陶器・ガラス・プラスチック製のふたは赤外線センサーが上手く働かないため使えません。
分量の多いときやカレーなど飛び散るものはラップをします。ラップをすると仕上がり温度が変わります。

手動であたためる（700W･600W･500W･200W･100W） レンジ加熱

お好みのレンジ出力（W）、時間を合わせてあたためます。

● 設定できる時間は、700W･600W･500Wは10秒～15分、200W･100Wは10秒～60分です。

⚠警告

禁止

● 食品や飲み物を加熱しすぎない
発火や発煙、やけどのおそれあり
飲み物は加熱後や取出したあとに、突然沸とうして飛び散り（突沸）、やけどのおそれあり
● ゆで卵（おでんの卵）や目玉焼きを作ったり、あたため直しはしない
破裂によるやけど・けがの原因
● ふた付きの容器は使用しない
発煙・発火するおそれあり

お願い

● 表示部に 高温注意 が表示されているときは、耐熱性のない容器や、ラップ包装した食品などをのせない。溶けたり、変形の原因
● 市販のおべんとうは、ラップやふた、アルミホイルや別容器の調味料を取除いてから加熱する。
● ごはんとカレーなど加熱後の仕上がり温度が異なる食品は、同時に加熱しない。

お知らせ

● 加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。
● 加熱中、食品からパチパチ音がすることがありますが、異常ではありません。
● 合わせることができる時間単位

700W/600W/500W
10秒単位
10秒　15分

200W/100W
10秒単位 | 1分単位
10秒　20分　60分

● 設定をはじめからやり直すときは、レンジボタンを押します。
「600W」「　分　秒」表示に戻ります。

上手な加熱のコツ

■ 加熱時間は、食品の量が2倍になると2倍弱になる。
■ 加熱時間を短めにし、途中でできばえを見て調節したり、かき混ぜや裏返しをする。
■ 煮こみのとき
● ふきこぼれを防ぐため、必ず深めの耐熱容器を使う。
● ふたがないときはラップをかける。
● 落としぶたは、耐熱容器よりもひとまわり小さめの皿やオーブンシートでもよい。

1 食品を入れる

容器に入れて庫内中央に置く。

2 レンジ を2回押して 手動 を選ぶ

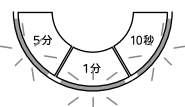
あたため
手動　葉菜　肉解凍
のみもの　根菜　さしみ解凍
設定 600W
分　秒

3 レンジ出力を変更する場合

◀▶ を押す

設定 500W
分　秒

◀ を押すとレンジ出力が小さくなる。
▶ を押すとレンジ出力が大きくなる。

4 5分 1分 10秒 を押して時間を合わせる

設定 500W
5分00秒

5 スタート を押す

加熱がスタート。

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
（容器も熱くなっていることがあるので、気をつける）

● もっと加熱したいとき P39
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、時間ボタン 5分、1分、10秒 で時間を合わせる。

のみものをあたためる（自動） 赤外線センサー P21 レンジ加熱

● 食品の**分量は1～4杯**までです。
● 設定できる温度は40～80℃（5℃単位）です。
● 手動で加熱する場合の時間のめやす P43

⚠警告

禁止

飲み物を加熱しすぎない（突沸に注意）
加熱後取出したあとに、突然沸とうして飛び散り（突沸）、やけどのおそれあり
➡加熱前にスプーンなどでかき混ぜ、様子を見ながら加熱する。

お願い

● 表示部に 高温注意 が表示されているときは、耐熱性のない容器や、ラップ包装した食品などをのせない。溶けたり、変形の原因

お知らせ

庫内の温度が高いと（ホット表示）

● 庫内の温度が高いと、ブザーが鳴り、ホット表示となって使えません。とりけし を押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。（約20分）P49
ただし、耐熱性のある容器を使う場合 レンジ「手動」での調理ができます。

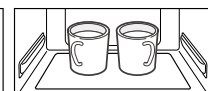
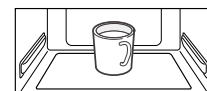
上手な加熱のコツ

■ 1杯分の分量のめやす（1mL=1cc）
● 牛乳=約200mL
● 酒かん=約180mL
● 容器の約8分目をめやすに入れる。
● 容器に対して少量しか入れないと仕上がり温度が高くなり、沸とうする場合がある。

■ 分量にあった容器を使う
● 容器の大きさ、形状、厚さ、材質により、仕上がり温度がかわる。
● とっくりは背の低い物を使う。
● 牛乳ビンや紙パックでの加熱はしない。
● ジョッキなどの厚手の容器や、背の高い容器は使わない。仕上がり温度が設定温度より高くなり、突沸して飛び散り（突沸）、やけどの原因。
■ 首の細いとっくりは
上1／3をアルミホイルでおおって、しっかりと押さえる。

■ 加熱後は
よくかき混ぜる。

1 食品を入れる

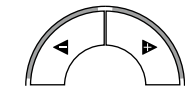
牛乳はマグカップに、酒はとっくりか耐熱性のコップに入れて庫内中央に置く。

2個以上の場合、中央に寄せる。
＊端に置くと仕上がりが悪くなったり、沸とうしたり、庫内から取出した後でも、突然沸とうして飛び散り（突沸）、やけどの原因

2 レンジ を3回押して のみもの を選ぶ

あたため
手動　葉菜　肉解凍
のみもの　根菜　さしみ解凍
設定
60℃

3 仕上がり温度を変更する場合

◀▶ を押す

設定
50℃

40～80℃を5℃単位で設定できる。

● 牛乳は60℃、お酒は50℃に設定する。
◀ を押すと設定温度が下がる。
▶ を押すと設定温度が上がる。

4 スタート を押す

加熱がスタート。

● スタート後20秒以内（ランプ点灯中）は◀ ▶を押して仕上がり温度を変更することができる。

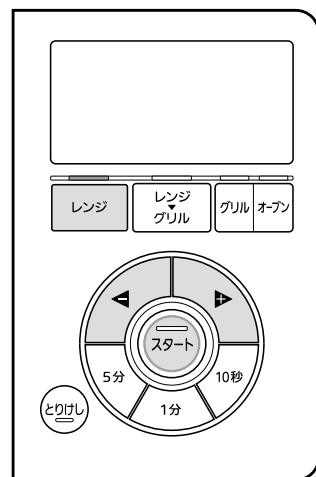
約25秒後に現在温度（めやす）を表示。
（短い時間であたたまるものは表示しない）

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
（容器や取っ手も熱くなっていることがあるので、気をつける）

● もっと加熱したいとき P39
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、時間ボタン 5分、1分、10秒 で時間を合わせる。

野菜をゆでる（自動）

赤外線センサー P21　レンジ加熱

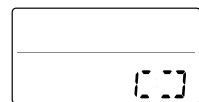
● 食品の**分量は葉菜が約100～300g、根菜が約100～400g**です。
● 手動で加熱する場合の時間のめやす P43

⚠警告

禁止

● **食品が少量（100g未満）、細く小さいもの、保存などにより乾燥しているもの、すでに加熱されたものは、自動で加熱しない**
赤外線センサーが検知できずに、発煙、発火するおそれあり
➡ レンジ「手動」で様子を見ながら加熱する

お願い

● 表示部に 高温注意 が表示されているときは、耐熱性のない容器や、ラップ包装した食品などをのせない。溶けたり、変形の原因

お知らせ

庫内の温度が高いと（ホット表示）

● 庫内の温度が高いと、ブザーが鳴り、ホット表示となって使えません。 とりけし を押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。（約 20分）P49
ただし、耐熱性のある容器を使う場合 レンジ「手動」での調理ができます。
● 加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。
● 加熱中、食品からパチパチ音がすることがありますが、異常ではありません。
● 蒸気が多く出る調理では、本体上面（排気口手前）に結露することがあります。水滴が残るときはふきとってください。

1 食品を入れる

①食品を洗い、水気を残したままラップでぴったり包む。
②平らな耐熱皿にのせて、庫内中央に置く。

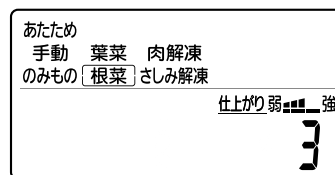
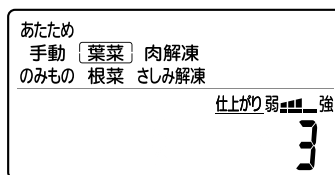
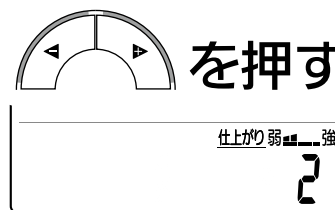
2 レンジ を4回（5回）押して 葉菜 （ 根菜 ）を選ぶ

あたため 手動 [葉菜] 肉解凍 のみもの 根菜 さしみ解凍 仕上がり 弱…強 3	あたため 手動 葉菜 肉解凍 のみもの [根菜] さしみ解凍 仕上がり 弱…強 3

＊「3」は仕上がりレベル（1:弱～5:強）

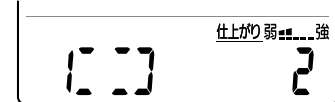
3 仕上がりを調節する場合

◁▷ を押す

仕上がり 弱…強 2

◀ を押すと弱めに加熱する。（加熱時間が約1～2割短くなる）
▶ を押すと強めに加熱する。（加熱時間が約1～2割長くなる）

4 スタート を押す

加熱がスタート。

● スタート後20秒以内（ランプ点灯中）は ◀▶ を押して仕上がりを変更することができる。

数分後、残り時間を表示する。（ただし、表示されない場合もある）

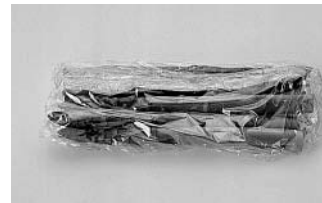
加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
（容器も熱くなっていることがあるので、気をつける）

● もっと加熱したいとき P39
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**時間ボタン** 5分、 1分、 10秒 で時間を合わせる。
（再度、手順 **2**～**4** で加熱しない。さつまいもなどは加熱し過ぎとなり、焦げ・発煙・発火の原因）

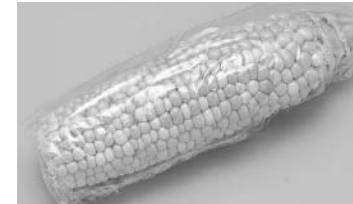
加熱前の下準備

葉・花・果菜：レンジ「葉菜」

● 洗ってラップに包み、耐熱皿にのせる。

ブロッコリー・カリフラワー	なす	ほうれん草・キャベツ・白菜など	グリーンアスパラガス
小房に分けて太い部分に切り込みを入れる。	加熱後、水にさらしてアクを抜く。	茎と葉を交互に重ねてラップに包む。アクの強い物は、加熱後、水にさらしてアクを抜く。	根元の固い部分の皮をむく。穂先と根元を交互に重ねて、ラップに包む。加熱後、水にさらして色止めをする。

根菜・火の通りにくいもの：レンジ「根菜」

● 洗ってラップに包み、耐熱皿にのせる。

じゃがいも・さつまいも	かぼちゃ	とうもろこし
加熱後、**約5分**庫内でむらす。	大きさをそろえて平らにし、ラップに包む。	皮をむいてラップに包む。（はじける音がするときがある。）

【細かく切ったもの・少量のとき】

➡ レンジ「手動」600W で様子を見ながら加熱する。

例）

玉ねぎのみじん切り	にんじんのスライス
中1コ（200g）＝約4分 ふたをしないで加熱する。	中1本（100g）＝約8～10分 ひたひたの水を入れ、ふたをして加熱する。

お知らせ

● 薄く切ったもの、小さく切ったもの（にんじん、ミックスベジタブルなど）の少量加熱は、火花が出ることがあります。
耐熱容器に入れ、ひたひたの水を加えたり、様子を見ながら レンジ「手動」600W で加熱してください。

こんなメニューにも

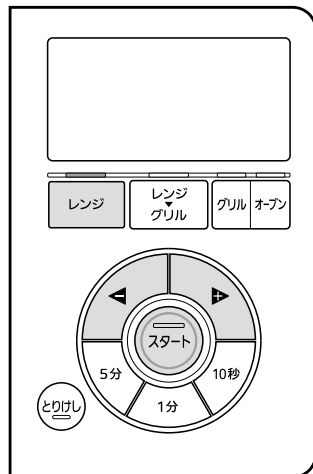
● コロッケ➡じゃがいも…水っぽくならず、コロッケの形を整えやすくなります。
● マーボーなす➡なす…炒めるとき、油の量を減らせます。
● かぼちゃの煮物➡かぼちゃ…煮込みの時間が短くできます。

上手な加熱のコツ

■ 洗ったあとの水気を残したまま加熱する。
■ 厚さや大きさをそろえて加熱する。
■ 加熱の途中で、裏返しやかき混ぜをすると、加熱ムラが少なくなる。
■ ほうれん草やなすなどアクの強い野菜は、加熱前や加熱後に水にさらしてアクを抜く。

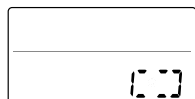
肉や魚を解凍する（自動）

赤外線センサー P21　レンジ加熱

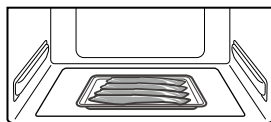
- 食品の**分量は約100〜500g**です。
- 出力約100W相当のレンジ加熱です。
- 手動で加熱する場合の時間のめやす P43

お願い

- ラップ、飾りははずす。
- 表示部に 高温注意 が表示されているときは、ドアを開けて冷やしてから使う。(約 20 分)

お知らせ

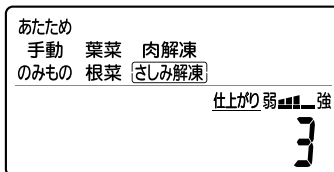
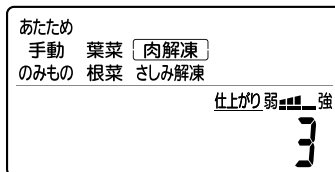
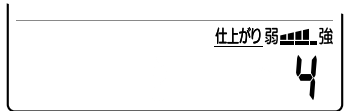
庫内の温度が高いと（ホット表示）

- 庫内の温度が高いと、ブザーが鳴り、ホット表示となって使えません。 とりけし を押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ちます。(約 20分) P49
- 食品の形状・初期温度によっては、部分的に煮えることがあります。

1 食品を入れる

ラップをはずし、
スチロールトレーごと庫内中央に置く。

2 レンジ を6回（7回）押して 肉解凍 （ さしみ解凍 ）を選ぶ

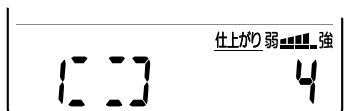
＊「3」は仕上がりレベル（1:弱〜5:強）

3 仕上がりを調節する場合

◀ ▶ を押す

◀ を押すと弱めに解凍する。（加熱時間が約1〜2割短くなる）
▶ を押すと強めに解凍する。（加熱時間が約1〜2割長くなる）

4 スタート を押す

加熱がスタート。（約 3〜20分）

- スタート後20秒以内（ランプ点灯中）は ◀ ▶ を押して仕上がりを変更することができる。

数分後、残り時間を表示する。
（ただし、表示しない場合もある）

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
（容器も熱くなっていることがあるので、気をつける）

- まだ解凍できていないとき P39
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**時間ボタン** 5分 、 1分 、 10秒 で時間を合わせる。

スチロールトレーのあり／なし

あり	なし
ラップをはずしてスチロールトレーごと庫内中央に置く。	平皿の上に、ラップをはずした食品をのせ、庫内中央に置く。

【次の場合、自動でできません】

- 少量（100g未満）のとき
- オーブン使用後など、庫内があたたかいとき
- ラップ包装のまま解凍したいとき
- 冷凍室から出してしばらく時間のたったもの、溶けかけているもの

↓

レンジ 「手動」200W で様子を見ながら解凍する。

解凍前の下準備

肉解凍： レンジ 「肉解凍」

- 解凍後、加熱調理するときなど（ほぐせる仕上がり）

薄切り肉
冷凍時に、できるだけ重ねないで平らにする。

ひき肉
冷凍時に、薄く平らな形に小分けする。

かたまり肉
側面にアルミホイルを巻く。▶ボタンを押して仕上がりレベル「4」「5」を使う。

とり肉
骨付きのもも肉は、細い部分にアルミホイルを巻く。

さしみ解凍： レンジ 「さしみ解凍」

- 解凍後、そのまま生で食べるときなど（包丁で切れる仕上がり）

まぐろ・切り身魚
厚さが均一でないときは、薄い部分にアルミホイルを巻く。

えび
冷凍時に、重ねないで平らにする。

一匹魚
頭、尾などの細い部分にアルミホイルを巻く。

お願い

- アルミホイルは庫内底面や壁、ドアに触れないように巻く。触れると火花の原因

上手な解凍のコツ

■**ラップをはずす**
ラップをしたままでは、自動で解凍できない。

■**厚みのある物、かたまり肉などは側面にアルミホイルを巻く**
側面だけ早く解凍されるのを防ぐことができる。また、仕上がりボタン▶を押して仕上がりレベル「4」「5」を使う。

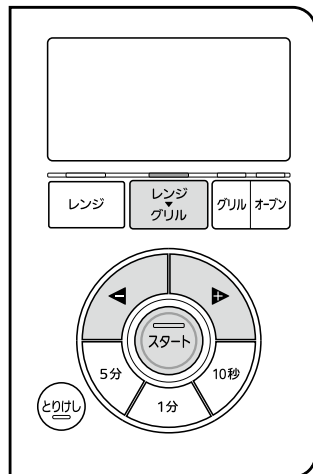
■**細い部分、薄い部分にはアルミホイルを巻く**
解凍のしすぎを防ぐことができる。
また、薄い物は仕上がりボタン◀を押して仕上がりレベル「1」「2」を使う。

■**冷凍室から出してすぐに解凍**
溶けかけている物、100g未満の物は、解凍しすぎを防ぐため、 レンジ 「手動」200W で様子を見ながら解凍する。

■**ホームフリージングは**
- 新鮮な物を選ぶ。
- 飾りや敷き物は取除く。
- １回分（約200g）ずつに分けて、約 3 cm以内に厚さをそろえる。
- 空気を抜き、ラップなどで密封する。

レンジ→グリルで調理する(自動)

赤外線センサー P21 ／ レンジグリル加熱

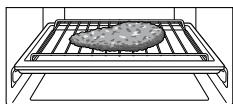
メニューブックの レンジグリル「調理」メニューの自動調理に使います。

- 食品の**分量は 100 ～ 500g** です。
- 手動で加熱する場合の時間のめやす P43

⚠警告

禁止

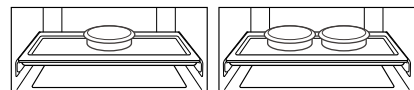
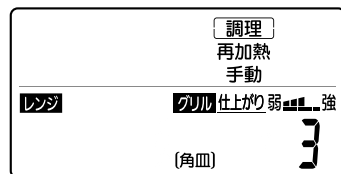
- **食品が少量(100g未満)のときは自動で加熱しない**
  赤外線センサーが検知できずに、発煙、発火するおそれあり
  ➡ レンジグリル「手動」で様子を見ながら加熱する
- **ゆで卵(おでんの卵)や目玉焼きを作ったり、あたため直しはしない**
  破裂によるやけど・けがの原因

お願い

- 耐熱性のない容器や、シリコン容器、樹脂容器、ラップ包装した食品などを加熱しない。
  溶けたり、変形の原因
- 角皿は奥までしっかり入れる。
- 角網を使う場合は、必ず角皿の上にのせる。

お知らせ

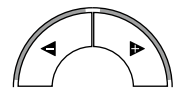
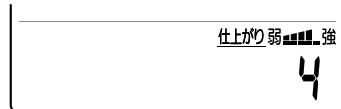
- 加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。
- 加熱中、食品からパチパチ音がすることがありますが、異常ではありません。

1 食品を入れる

付属の角皿の上に食品を直接、または容器に入れてのせ、中段に入れる。(皿受け棚にのせる)
(一部メニューについては、庫内底面に置く)

2個以上の場合、中央に寄せる。
＊端に置いたり、少量の食品を加熱すると、食品の温度が正しく測れず、発煙・発火の原因

2 レンジグリル を押して 調理 を選ぶ

＊「3」は仕上がりレベル(1:弱～5:強)

3 仕上がりを調節する場合

 を押す

◀ を押すとグリル加熱時間が約1～2割短くなる。(焦げ目が薄くなる)
▶ を押すとグリル加熱時間が約1～2割長くなる。(焦げ目が濃くなる)

レンジグリル「調理」について

■**フライなどの調理済みの料理の再加熱は レンジグリル「再加熱」で加熱する** P30

■**メニューブックのレシピで材料の分量を変えるとき**
レンジグリル「手動」をお使いください。

設定時間のめやす
- 材料を1/2→レンジ設定時間を短くする(1/2強)　例)4分→2分30秒～3分
- 材料を2倍→レンジ設定時間を長くする(2倍弱)　例)4分→6分30秒～7分

(グリル設定時間は分量にかかわらず同じ)

■**食品の加熱が弱いとき**
加熱終了後、様子を見ながらグリル加熱を延長してください。(時間ボタンを押して延長する)

4 スタート を押す

レンジ加熱がスタート。

- スタート後20秒以内(ランプ点灯中)は ◀ ▶ を押して仕上がりを変更することができる。

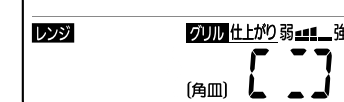
食品の温度を検出して、レンジ加熱からグリル加熱に切り替わる。

グリル加熱がスタート。

数分後、グリル加熱の残り時間が表示される。
(ただし、表示されない場合もある)

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
(角皿(角網)・容器が熱くなるので、ミトン等を使って両手で角皿ごと取出す。
ぬれふきんは使わない。)

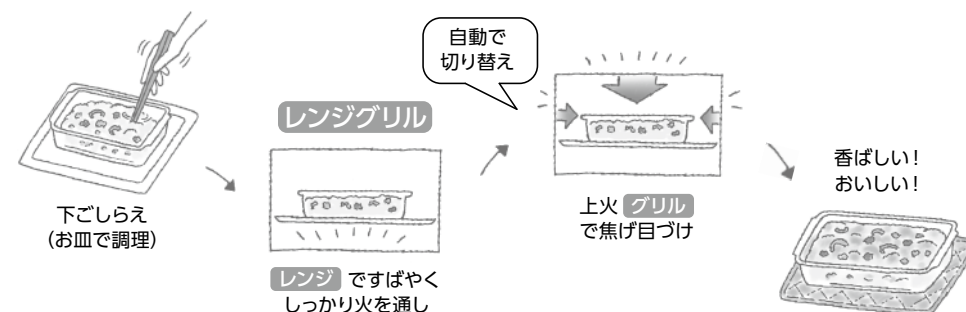
- **もっと加熱したいとき** P39
  加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**時間ボタン** 5分、1分、10秒 で時間を合わせる。
  グリル加熱時間が延長される。

お願い

- 食品を取出すときは、ドアの内側や庫内底面などについた水滴も熱くなっているので、気をつけてください。

お知らせ

- メニューブックに記載の料理・分量以外では レンジグリル「調理」で上手に仕上がらないことがあります。 レンジグリル「手動」で様子を見ながら加熱してください。

レンジ ▶ グリルの連続自動加熱(レンジグリル加熱)でらく楽クッキング

フライをサクッと再加熱する(自動)

赤外線センサー P21 レンジグリル加熱

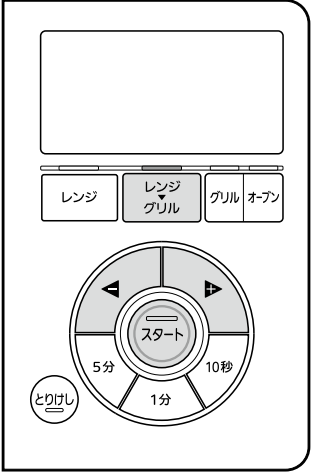
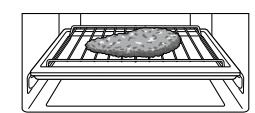
調理済みのフライなどをサクッと仕上げます。

- 食品の**分量は 100 ～ 500g** です。
- 手動で加熱する場合の時間のめやす P43

警告

禁止

- **食品が少量(100g未満)のときは自動で加熱しない**
  赤外線センサーが検知できずに、発煙、発火するおそれあり
  ➡ レンジグリル「手動」で様子を見ながら加熱する
- **ゆで卵(おでんの卵)や目玉焼きを作ったり、あたため直しはしない**
  破裂によるやけど・けがの原因

お願い

- **耐熱性のない容器や、シリコン容器、樹脂容器、ラップ包装した食品などを加熱しない。**
  溶けたり、変形の原因
- 角皿は奥までしっかり入れる。
- 角網は、必ず角皿の上にのせる。

お知らせ

- 加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響ありません。
- 加熱中、食品からパチパチ音がすることがありますが、異常ではありません。

1 食品を入れる

付属の角皿に角網をのせ、食品をのせて、中段に入れる。(皿受け棚にのせる)

2個以上の場合、中央に寄せる。
＊端に置いたり、少量の食品を加熱すると、食品の温度が正しく測れず、発煙・発火の原因

2 レンジグリル を2回押して 再加熱 を選ぶ

＊「3」は仕上がりレベル(1:弱～5:強)

3 仕上がりを調節する場合

 を押す

◀ を押すとグリル加熱時間が約1～2割短くなる。(焦げ目が薄くなる)
▶ を押すとグリル加熱時間が約1～2割長くなる。(焦げ目が濃くなる)

レンジグリル「再加熱」について

■冷凍した食品を再加熱するとき
食品の状態(種類、大きさ)により、上手に仕上がらないことがあります。仕上がりボタン◀ ▶で調節するか、レンジグリル「手動」で様子を見ながら加熱してください。

■天ぷらを再加熱するとき
表面が焦げやすいため、仕上がりレベル「1」「2」で様子を見ながら加熱してください。

■揚げ物(フライや天ぷらなど)の下面に油が残るとき
加熱終了後、食品を裏返して様子を見ながらグリル加熱を延長してください。(時間ボタンを押して延長する)

■市販の冷凍食品の調理には使わない
食品のパッケージの指示にしたがってください。

4 を押す

レンジ加熱がスタート。

- スタート後20秒以内(ランプ点灯中)は ◀ ▶ を押して仕上がりを変更することができる。

食品の温度を検出して、レンジ加熱からグリル加熱に切り替わる。

グリル加熱がスタート。

数分後、グリル加熱の残り時間が表示される。
(ただし、表示されない場合もある)

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
角皿(角網)・容器が熱くなるので、ミトン等を使って両手で角皿ごと取出す。
ぬれふきんは使わない。

- **もっと加熱したいとき** P39
  加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**時間ボタン** 5分、1分、10秒 で時間を合わせる。
  グリル加熱時間が延長される。

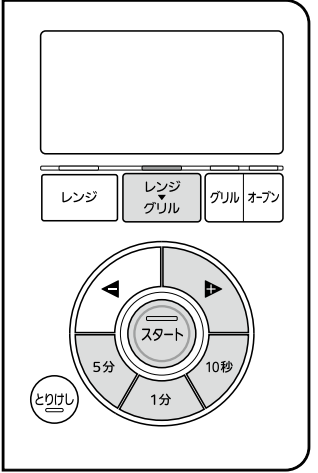
お願い

- 食品を取出すときは、ドアの内側や庫内底面などについた水滴も熱くなっているので、気をつけてください。

手動で調理する

レンジグリル加熱

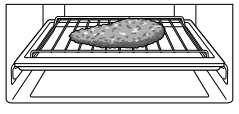
お好みのレンジ時間・グリル時間でレンジグリル加熱します。

● 食品の**分量は 100 ～ 500g** です。
● 手動で加熱する場合の時間のめやす P43
● 設定できる時間はレンジ 600W10 秒～ 10 分、グリル 10 秒～ 15 分です。

⚠ 警告

禁止

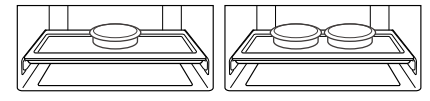
● **ゆで卵（おでんの卵）や目玉焼きを作ったり、あたため直しはしない**
破裂によるやけど・けがの原因

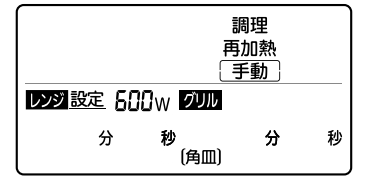
お願い

● **耐熱性のない容器や、シリコン容器、樹脂容器、ラップ包装した食品などを加熱しない。**
溶けたり、変形の原因
● 角皿は奥までしっかり入れる。
● 角網を使う場合は、必ず角皿の上にのせる。

お知らせ

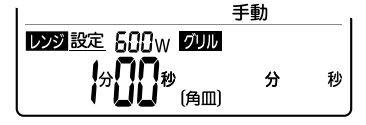
● 合わせることができる時間単位
レンジ
10秒単位
10秒　10分
グリル
10秒単位
10秒　15分
● 時間設定をはじめからやり直すときは、レンジグリルボタンを押します。「　分　秒」表示に戻ります。

1 食品を入れる

角皿の上に食品を直接、または容器に入れてのせ、中段に入れる。（皿受け棚にのせる）
高さのある食品や容器のときは、角皿を庫内底面に置く。

2 個以上の場合、中央に寄せる。

2 レンジグリルを3回押して 手動 を選ぶ

● レンジ出力は600Wのみ。（変更はできません）

3 (5分・1分・10秒)を押して レンジ加熱時間を合わせる

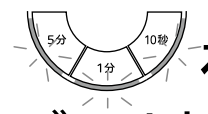
4 ▶を押して グリル加熱の時間設定に切り替える

レンジグリル「手動」について

■**庫内が熱いとき（続けて調理するときなど）**
庫内の温度上昇が早いので、グリル時間を短めに設定して、様子を見ながら加熱してください。
■**食品の裏面にも焼き色をつけたいとき**
加熱終了後、食品を裏返して様子を見ながらグリル加熱を延長してください。（時間ボタンを押して延長する）
■**高さのある食品を焼くとき**
食品の前後で焼きムラになりやすいので、様子を見ながら角皿の前後を入れ替えて加熱してください。
■**メニューブックのレシピで材料の分量を変えるとき**
レンジグリル「手動」をお使いください。
設定時間のめやす
・材料を1/2→レンジ設定時間を短くする（1/2強）　例）4分→2分30秒～3分
・材料を2倍→レンジ設定時間を長くする（2倍弱）　例）4分→6分30秒～7分
（グリル設定時間は分量にかかわらず同じ）
■**食品の加熱が弱いとき**
加熱終了後、様子を見ながらグリル加熱を延長してください。（時間ボタンを押して延長する）

5 (5分・1分・10秒)を押して グリル加熱時間を合わせる

6 スタートを押す

レンジ加熱がスタート。

レンジ 設定 600W グリル
59秒 (角皿) 5分00秒

レンジ加熱終了後
レンジ加熱からグリル加熱に切り替わる。

グリル加熱がスタート。

レンジ 設定 600W グリル
(角皿) 4分59秒

グリル加熱の残り時間が表示される。

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
角皿（角網）・容器が熱くなるので、ミトン等を使って両手で角皿ごと取出す。
ぬれふきんは使わない。

● **もっと加熱したいとき** P39
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**時間ボタン** 5分、1分、10秒 で時間を合わせる。
グリル加熱時間が延長される。

お願い

● 食品を取出すときは、ドアの内側や庫内底面などについた水滴も熱くなっているので、気をつけてください。

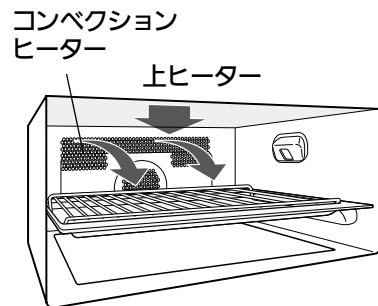
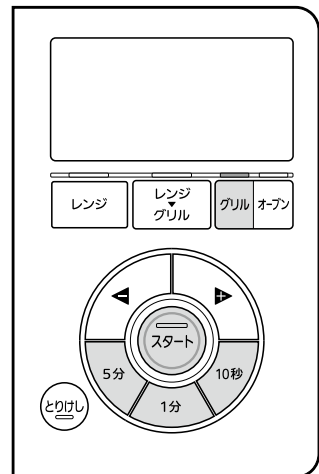
お知らせ

● レンジ加熱時間の設定に戻るときは、◀を押します。
● 時間設定をはじめからやりなおすときは、レンジグリルボタンを押します。
レンジ加熱、グリル加熱の両方の時間設定が「　分　秒」表示に戻ります。
● 加熱中など、ドアの内側がくもることがありますが、本体には影響がありません。
● 加熱中、食品からパチパチ音がすることがありますが、異常ではありません。

グリル(上火)で焼く(手動)

グリル加熱

表面に焼き色をつける料理などに使います。

- 温度の設定、予熱はできません。
- 設定できる時間は1～30分です。

上ヒーターとコンベクションヒーターの上火加熱で調理します。
魚のグリル、もち焼き、トーストなどにご使用ください。

お願い

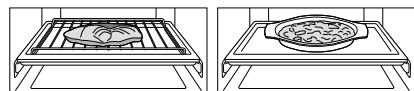
- 耐熱性のない容器や、シリコン容器、樹脂容器、ラップ包装した食品などを加熱しない。
溶けたり、変形の原因
- 角皿は奥までしっかり入れる。
- 角網を使う場合は、必ず角皿の上にのせる。

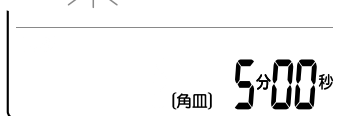
お知らせ

- 合わせることができる時間単位

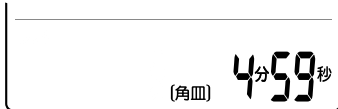
10秒単位	1分単位
10秒 20分	30分

1 食品を入れる

付属の角皿に角網をのせ、食品をのせて、中段に入れる。(皿受け棚にのせる)
耐熱容器で調理する場合は、角網ははずす。

2 グリル を押す

3 [5分・1分・10秒] を押して加熱時間を合わせる

20分以上は分のみの表示となる。

4 スタート を押す

加熱がスタート。

残り時間が表示される。

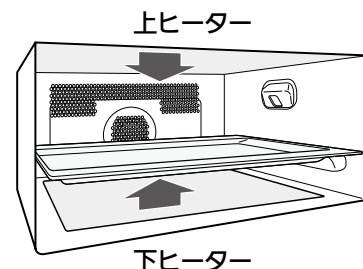
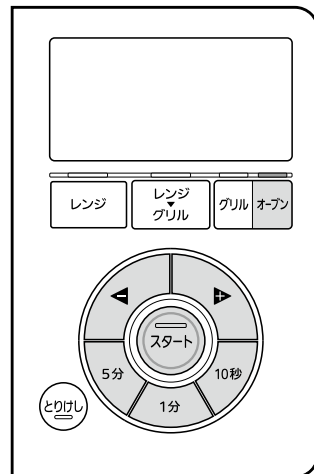
加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
(角皿(角網)・容器が熱くなるので、ミトン等を使って両手で角皿ごと取出す。
ぬれふきんは使わない。)

- もっと加熱したいとき P39
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**時間ボタン** 5分、1分、10秒 で時間を合わせる。

オーブン(予熱なし)で焼く(手動)

オーブン加熱

お好みの温度、時間を合わせて調理します。

- 設定できる温度は100～250℃、時間は、10秒～60分です。

上ヒーターと下ヒーターですばやく温度を立ち上げる包み込み加熱で調理します。
ヘルシーフライ、ピザ・パン・お菓子作り、シチューなどの煮込み料理などにご使用ください。

お願い

- 耐熱性のない容器や、シリコン容器、樹脂容器、ラップ包装した食品などを加熱しない。
溶けたり、変形の原因
- 角皿は奥までしっかり入れる。

お知らせ

- 庫内の温度が高いときは、210℃以上には設定できません。
- 合わせることができる時間単位

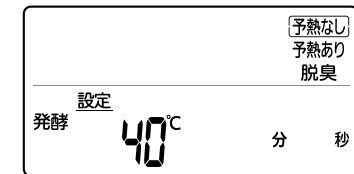
10秒単位	1分単位
10秒 20分	60分

上手な加熱のコツ

- ガスオーブンや市販の料理ブックでの作りかたの温度や時間に合わせた場合、仕上がりがよくないことがある。
お好みの仕上がりになるように温度・時間・角皿の前後をかえる。
- 加熱中は、ドアの開閉は控えめに。(庫内温度が下がる原因)
- 加熱後は、焦げを防ぐため、すぐに取出す。

1 食品を入れる

角皿の上に食品を直接、または耐熱容器に入れてのせ、中段に入れる。(皿受け棚にのせる)または庫内底面に置く。

2 オーブン を押して 予熱なし を選ぶ

発酵 40℃が表示される。

3 [◀ ▶] を押して温度を合わせる

設定 200℃

- ▶ を押すと温度が上がる。
100～250℃、10℃単位で表示。
- ◀ を押すと温度が下がる。

4 [5分・1分・10秒] を押して加熱時間を合わせる

設定 200℃ 18分00秒

20分以上は分のみの表示となる。

5 スタート を押す

加熱がスタート。

- 途中で設定温度を変更したいとき
① オーブン を押す。(温度が点滅)
② **仕上がりボタン ◀ ▶** で温度を合わせる。

残り時間が表示される。

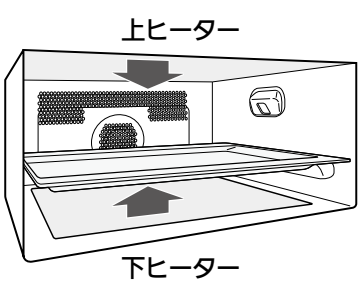
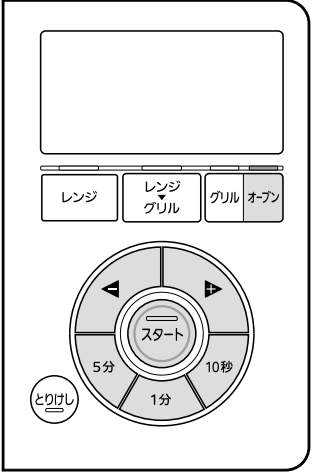
加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
(角皿・容器が熱くなるので、ミトン等を使って両手で角皿ごと取出す。
ぬれふきんは使わない。)

- もっと加熱したいとき P39
加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**時間ボタン** 5分、1分、10秒 で時間を合わせる。

オーブン(予熱あり)で焼く(手動)

オーブン加熱

市販の料理ブックのオーブン料理（予熱あり）に使います。

- 設定できる温度は100～250℃、時間は１～60分です。
- 予熱は自動的に行います。予熱時間は約2～15分です。

上ヒーターと下ヒーターですばやく温度を立ち上げる包み込み加熱で調理します。
均一でより早い温度立ち上がりの必要な料理にご使用ください。

お願い

- 予熱のとき、角皿、および食品は庫内に入れない。

お知らせ

- 庫内の温度が高いときは、210℃以上には設定できません。
- 現在温度は、庫内のおよその温度です。途中でドアを開けたときなど、表示と実際の温度が異なる場合があります。
- 予熱設定温度が210℃以上のときは、200℃で保温します。
- 予熱中は、コンベクションヒーターとファンも動作します。また、ファンは加熱中もスタートから3分間動作します。（庫内温度をすばやく均一化するため）

上手な予熱のコツ

■庫内温度が下がると、仕上がりが悪くなる。
- 予熱中にドアを開けない。
- 予熱後は、できるだけ早く食品を入れて、加熱する。

予熱

1 オーブン を２回押して 予熱あり を選ぶ

設定 200℃ 予熱（予熱なし／予熱あり／脱臭）

200℃が表示される。

2 を押して温度を合わせる

設定 180℃ 予熱

▶ を押すと温度が上がる。
100～250℃、10℃単位で表示。
◀ を押すと温度が下がる。

3 を押す

予熱がスタート。

設定 180℃ 予熱 [ ]

約 20 秒後に現在温度を表示。

予熱終了 予熱終了音が鳴る

30秒ごとにブザーが鳴り、25分間は保温している。

加熱

4 食品を入れる

角皿の上に食品を直接、または耐熱容器に入れてのせ、中段に入れる。（皿受け棚にのせる）または庫内底面に置く。

設定 180℃ 分 秒

⚠注意
予熱後は、庫内が熱くなっているので、やけどに注意する。

5 を押して加熱時間を合わせる

設定 180℃ 35分

20分以上は分のみの表示となる。

- 温度を変更したいとき
  仕上がりボタン ◀ ▶ で温度を合わせる。

6 を押す

加熱がスタート。

設定 180℃ 34分

残り時間が表示される。

- 途中で設定温度を変更したいとき
  ① オーブン を押す。（温度が点滅）
  ② 仕上がりボタン ◀ ▶ で温度を合わせる。

加熱終了 加熱終了音が鳴る

食品を取出す。
（角皿・容器が熱くなるので、ミトン等を使って両手で角皿ごと取出す。ぬれふきんは使わない。）

- もっと加熱したいとき P39
  加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**時間ボタン** 5分、1分、10秒 で時間を合わせる。

お願い

- 耐熱性のない容器や、シリコン容器、樹脂容器、ラップ包装した食品などを加熱しない。
  溶けたり、変形の原因
- 角皿は奥までしっかり入れる。

- 保温が終了すると *5* の操作ができません。
  手順 *1* からやり直してください。

お知らせ

- 合わせることができる時間単位

10秒単位	1分単位
10秒　20分	60分

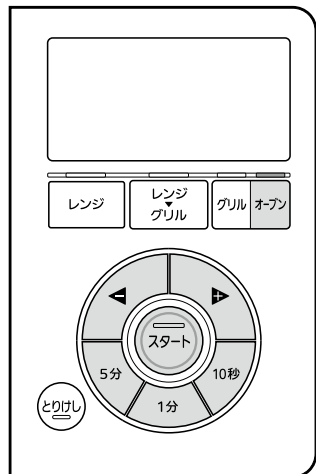
上手な加熱のコツ

■ガスオーブンや市販の料理ブックでの作りかたの温度や時間に合わせた場合、仕上がりがよくないことがある。
お好みの仕上がりになるように温度・時間・角皿の前後をかえる。
■加熱中は、ドアの開閉は控えめに。
庫内温度が下がる原因
■加熱後は、焦げを防ぐため、すぐに取出す。

発酵させる（手動）

オーブン加熱

パン生地などの発酵に使います。

- 設定できる温度は30℃、40℃です。
- 設定できる時間は、1～60分です。

お願い

- 角皿は奥までしっかり入れる。

お知らせ

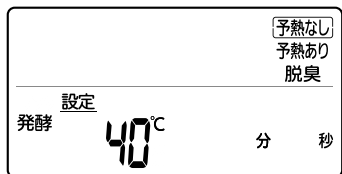
- 合わせることができる時間単位

10秒単位	1分単位	
10秒	20分	60分

- 夏場や冬場など室温の高低や、庫内に入れる食品や容器によって、発酵中の庫内の温度が変わってきます。
  食品の様子を見ながら発酵の温度、時間を調節してください。

1 食品を入れる

角皿の上に食品を直接、または耐熱容器に入れてのせ、中段に入れる。（皿受け棚にのせる）または庫内底面に置く。

2 オーブン を押す

発酵 40℃が表示される。

3 発酵温度を変更する場合

 を押す

設定 発酵 30℃ 分 秒

発酵 30℃と 40℃が選べる。

4 5分 1分 10秒 を押して加熱時間を合わせる

設定 発酵 30℃ 50分

20分以上は分のみを表示。

5 スタート を押す

発酵がスタート。

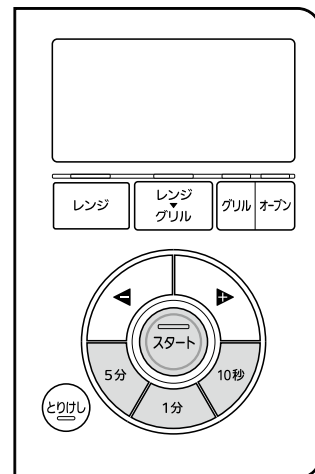
残り時間を表示。
（途中で発酵温度の変更はできません）

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。

- **発酵を延長したいとき** P39
  加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、**時間ボタン** 5分、1分、10秒 で時間を合わせる。

加熱を延長する

加熱終了後、5 分間は時間を合わせるだけで、再度、加熱ができます。

- 加熱後、もう少し加熱したいときに使います。
- 設定できる時間は10秒～15分です。
  ただし レンジ 「あたため」、「のみもの」、「葉菜」、「根菜」、レンジ 「手動」700W・600W・500Wは10秒～5分です。

お願い

- オーブン加熱後の延長は、庫内の温度が下がらないよう、ドアの開閉を控えめにし、なるべく早く行う。

お知らせ

- 合わせることができる時間単位
  レンジ 「あたため」、「のみもの」、「葉菜」、「根菜」
  レンジ 「手動」700W・600W・500W

10秒単位	
10秒	5分

その他

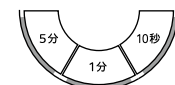
10秒単位	
10秒	15分

- とりけし を押すと「延長可」の表示を消すことができます。（延長できなくなります）
- 加熱中は延長できません。
- 加熱終了後、「待機時消費電力ゼロ」 P2 が働くと、自動的に電源が切れるので、延長できません。

上手な使いかたのコツ

こんなときにご使用ください

- ■厚みのある肉、かたまりの肉などを焼いたら加熱の足りない部分があった。
- ■市販の料理ブック通りに作ったら焼き色が薄かった。
- ■飲み物をあつあつに仕上げたい。

1 加熱終了後、「延長可」と表示されているときに、

を押して加熱時間を合わせる

2 を押す

加熱がスタート。

加熱終了 加熱終了音が鳴る
食品を取出す。
＊延長加熱後も同じ手順で、くり返し延長できます。

お手入れ

お手入れのときには安全のため、次のことを必ずお守りください。

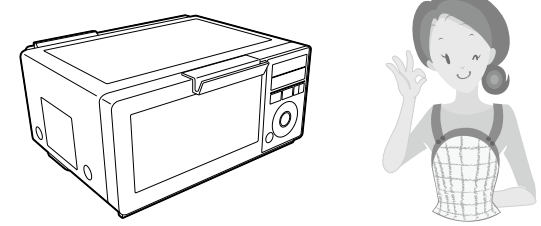
⚠警告

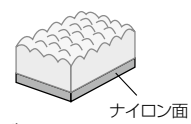
電源プラグを抜く
- **ぬれた手で抜差ししない。**
  感電・けがの原因

本体が冷めてから行う
やけどを防ぐため

お願い

■こまめにお手入れ
汚れたままでは汚れが落ちにくくなったり、火花・煙・さび・腐食・ドアのひび・割れの原因。
*また、庫内底面・角皿はセラミック製のため、素材の性質上、汚れが落ちにくくなることがあります。こまめにお手入れをしてください。

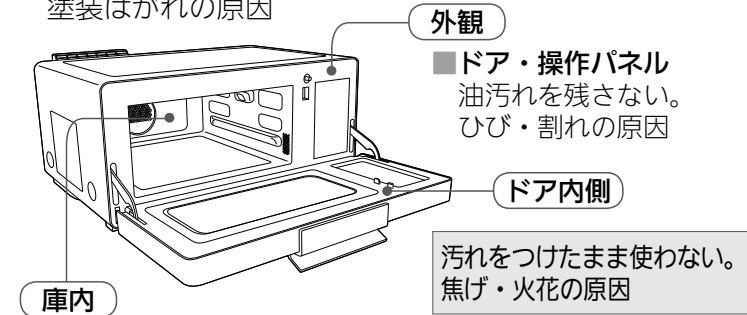
■本体の周囲も清潔に

■布やスポンジとうすめた台所用中性洗剤を使い、次の物は使わない
傷・さび・ドアのひび・割れの原因
- みがき粉・クレンザー
  （ただし庫内底面・角皿のみ使える）
- 金属タワシ・
  スポンジのナイロン面など
- アルカリ性や酸性の洗剤
- 揮発性の溶剤や薬品
  オーブンクリーナー・灯油・ガソリン・ベンジン・シンナーなど

ナイロン面

本体

かたく絞った柔らかい布でふく

汚れがひどいときは、**うすめた台所用中性洗剤**を使う。
必ず、洗剤をよくふき取る。
- アルカリ、酸を含んだものは使わない。
  塗装はがれの原因

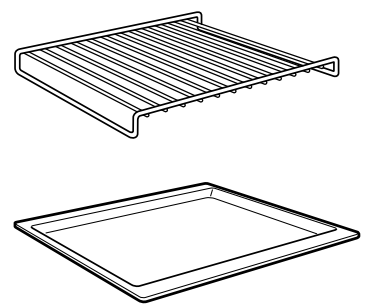
■ドア・操作パネル
油汚れを残さない。
ひび・割れの原因

汚れをつけたまま使わない。
焦げ・火花の原因

*庫内に汚れがついたまま調理を行うと、汚れが落ちにくくなります。
汚れは早めにふき取ってください。

脱臭コーティングがしてある。
- コーティングを長持ちさせるために、固い物でこすらない。柔らかい布でふく。
- 庫内のにおいが気になるときは、
  オーブン「脱臭」を使う。P42

角皿・角網

スポンジなどでこまめに洗い、水気をふく

汚れたままで加熱すると落ちにくくなり、焦げつき・変色の原因
- 汚れはすぐにふき取る。
- 角皿の落ちにくい汚れは、
  焼きついた汚れの落としかた P41 で落とす。

お願い
- 金属タワシなどでこすらない。
  傷の原因

庫内底面（セラミック部）

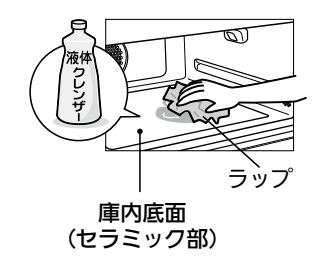
■衝撃を加えたり、水をかけたりしない。
ひび・割れ・故障の原因
■汚れをつけたまま使わない。
焦げ・火花・割れの原因

*割れたり、ひびが入ったときは、そのまま使用せず、お買上げの販売店にご相談ください。
そのまま使用すると、火花が出たり、故障の原因になります。

【汚れは、ぬれふきんですぐふき取る】

*庫内底面の周囲の黒色のゴム部は強くこすらないでください。

汚れがついたまま、調理を行うと、焦げて焼きつき、落ちにくくなります。

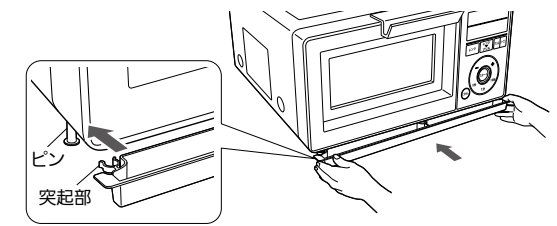
焼きついた汚れの落としかた
①ラップを丸める。
②液体（クリーム）クレンザーを少量つけて、こすり落とす。
③ぬれふきんで、液体クレンザーをふき取る。
④それでも汚れが落ちないときは、ナイロンたわし（研磨剤入り）に水をつけて、こすり落とす。

*ただし、スポンジや液体クレンザーは、セラミック部のみに使う。
（庫内底面の周囲の黒いゴム部や本体塗装面に使うと、傷がつくので注意する。）

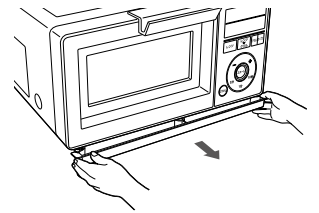
お願い 汚れを残さない、焼きつけないために
- カレーや魚など、飛び散りやすい食品をあたためるときは、ラップをかける。
- 皿や容器、角皿には、あふれるほど食品をのせない。
- 皿や容器の底の水滴や汚れをふき取ってから、庫内底面にのせる。
- 加熱前に、庫内底面をかたく絞ったぬれふきんでふく。
  （目に見えない汚れが、レンジグリル加熱・グリル加熱・オーブン加熱で焦げて焼きつき、シミのようになることがある。）
- 汚れたらすぐにふき取る。
  汚れたまま加熱を繰り返すと、汚れの焼きつきがひどくなり、落ちにくくなるので、こまめにお手入れする。

つゆ受けの取付けかた・はずしかた

- ゆでもの・煮込料理などの蒸気で、ドア内側がくもり、つゆがつくことがあります。
- つゆが床にたれないよう、つゆ受けを取付けて、ご使用ください。
- つゆの多い調理後は、つゆ受けの水を捨ててください。

取付けかた
つゆ受けのツメを本体の端と位置をそろえて、水平に押し込む。
（本体下部のピンに、つゆ受けの突起部をはめ込む。）

はずしかた
つゆ受けの両側を持って片側ずつゆっくり手前に引っ張ってはずす。

お願い
- お手入れ時はスポンジなどで洗い、水気をふく。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥機は使わない。
  変形・破損の原因

お手入れ（つづき）

脱臭

オーブン「脱臭」でお手入れができます。

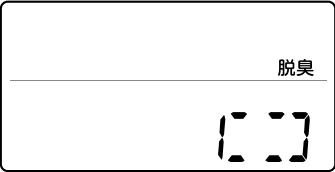
庫内の臭いが気になるときに行います。（約 10 分）
ヒーターの高温でにおいをやわらげます。
庫内（特に庫内底面）に汚れがあると、落ちにくくなるので、ふき取ってから行ってください。

お知らせ
- 加熱終了後、電気部品を冷やすため、最大約 15 分間、本体内部のファンが回ります。（表示部は送風表示（✤）が点灯します）

1 庫内をカラにして ドアを閉める

2 オーブン を 3 回押して 「脱臭」を選ぶ

3 スタート を押す

脱臭がスタート。（約 10 分）

約 20 秒後に 残り時間が表示される。

終了　終了音が鳴る

＊調理は本体が冷めてから行う。

⚠注意
加熱中や加熱後は、高温部（庫内・本体など）に触れない。
高温のため、やけどの原因。

手動で加熱する場合の時間のめやす

加熱時間は、電源電圧・室温・庫内温度・分量・初期温度などで変化します。
食品の様子を見ながら加熱してください。

レンジ「あたため」
（レンジ「手動」600Wで加熱する）

メニュー		ラップ	分　量	加熱時間
ごはん		—	1 人分（150g）	約1分～1分30秒
ピラフ		—	1 皿（230g）	約2分30秒～3分
しゅうまい		有	12コ（180g）	約1分30秒～2分
焼き魚		有	1 切（70g）	約50秒～1分
みそ汁		—	1 杯（150mL）	約1分30秒～2分
スープ		—	1 杯（200mL）	約2～2分30秒
焼きそば		有	1 皿（300g）	約2～2分30秒
野菜炒め		有	1 皿（250g）	約2～2分30秒
野菜の煮もの		有	1 皿（300g）	約2～3分
カレー		有	1 皿（200g）	約3～4分
ロールパン		—	1 コ（30g）	約20秒
中華まん		有	1 コ（75g）	約30～40秒
冷凍	ごはん	有	1 人分（150g）	約2分30秒～3分
冷凍	カレー	有	1 皿（200g）	約4～5分
冷凍	グラタン	—	1 皿（200g）	約4分30秒～5分
冷凍	焼きおにぎり	有	2 コ（100g）	約2分30秒～3分
冷凍	ピラフ	有	1 皿（230g）	約3分30秒～4分
冷凍	スパゲティ	有	1 人分（300g）	約5～6分
冷凍	しゅうまい	有	12コ（180g）	約2分30秒～3分
冷凍	中華まん	有	1 コ（75g）	約50秒～1分

1 mL= 1 cc

★中華まんはすきまをあけてラップをする。

レンジ「葉菜」/「根菜」
（レンジ「手動」600Wで加熱する）

	分　量	ラップ	加熱時間
葉菜	100g	有	約 1 分 30 秒～ 2 分
葉菜	200g	有	約 2 分 30 秒～ 3 分
葉菜	300g	有	約 3 分 30 秒～ 4 分
根菜	100g	有	約 2 分 30 秒～ 3 分
根菜	200g	有	約 3 分 30 秒～ 4 分
根菜	300g	有	約 5 ～ 6 分
根菜	500g	有	約 9 ～ 10 分

★根菜は残り時間約 1 分で、食品を裏返す。

レンジ「肉解凍」/「さしみ解凍」
（レンジ「手動」200Wで解凍する）

	分　量	ラップ	加熱時間
肉	100g	—	約 1 分 30 秒
肉	200g	—	約 2 分～ 2 分 30 秒
肉	300g	—	約 3 分～ 3 分 30 秒
さしみ	100g	—	約 1 分
さしみ	200g	—	約 1 分 30 秒～ 2 分
さしみ	300g	—	約 2 分 30 秒～ 3 分

★ラップははずす。

レンジ「のみもの」
（レンジ「手動」600Wで加熱する）

メニュー	ラップ	分　量	加熱時間
牛乳	—	1 杯（200mL）	約1分30秒～2分
お酒	—	1 杯（180mL）	約1～1分20秒

1 mL= 1 cc

レンジグリル「手動」

メニュー	分　量	レンジ ▶ グリル
とりから揚げ	250g	約3分 ▶ 約9分
スパニッシュオムレツ	300g	約6分 ▶ 約6分
焼きそば	300g	約5分 ▶ 約7分
マカロニグラタン	2皿（300g）	約5分 ▶ 約8分
とんかつ（再加熱）	1枚（150g）	約1分 ▶ 約5分
コロッケ（再加熱）	1個（80g）	約30秒 ▶ 約5分

★ラップははずす。

お料理がうまくできないとき

ごはん・おかずのあたため

症状	確認・対処
食品がうまくあたたまらない	● 食品が金属容器・アルミホイルでおおわれていませんか。レンジ加熱では、金属容器は使えません。
「あたため」であたためても、熱くならない	● ふた（陶器やガラス製など）を使っていませんか。赤外線センサーが検知できません。 ● 食品を中央に置いていますか。端に置くと、上手にあたたまりません。 ● 食品の量が多すぎませんか。100g ～ 500g が上手にできる分量です。 ☆もう少し加熱したいときは、「延長可」と表示されているときに、時間ボタン 5分、1分、10秒 で時間を合わせ、様子を見ながら加熱してください。
「あたため」であたためると、熱くなりすぎる	● 食品の量が少なすぎませんか。100g ～ 500g が上手にできる分量です。 ● 食品の量に対して容器が大きすぎたり、小さすぎませんか。
ごはんがぬるい、熱い	● 仕上がりボタン ◀ ▶ で調節してください。P18 ● 食品の量にあった容器を使っていますか。 ● 食品を中央に置いていますか。端に置くと、上手にあたたまりません。
冷凍ごはんがあたたまらない	● 食品の量にあった容器を使っていますか。 ● 食品を中央に置いていますか。端に置くと、上手にあたたまりません。 ● 仕上がりボタン ◀ ▶ で調節してください。P18
ごはんがパサつく	● 加熱前に水を少しかけると、しっとり仕上がります。
カレーやシチューが熱くならない 熱いところとぬるいところがある	● カレーなどとろみのあるものや煮ものなど、加熱ムラになりやすい食品は、かき混ぜたり、裏返して、レンジ「手動」で様子を見ながら加熱します。 ☆もう少し加熱したいときは、「延長可」と表示されているときに、時間ボタン 5分、1分、10秒 で時間を合わせ、様子を見ながら加熱してください。
焼き魚の身が飛び散る	● ラップをして、様子を見ながら加熱します。

のみもののあたため

症状	確認・対処
牛乳が熱くなりすぎる	● レンジ「のみもの」を使っていますか。レンジ「あたため」では、熱くなりすぎます。 ● カップに対して牛乳を少量しか入れていないと、沸とうすることがあります。 ● カップの7～8分目まで牛乳を入れます。それより少ないときは、仕上がりボタン ◀ で低め（40 ～ 55℃）に合わせます。
上の方と下の方では温度が違う	● 加熱後はよくかき混ぜます。 ● 首の細いとっくりは、首の部分をアルミホイルでおおって加熱すると上下の差が少なくなります。上手な加熱のコツ P23

解凍

症状	確認・対処
食品が煮えた	● 食品の厚みは均一ですか。 ▶ 冷凍時に食品の厚みを約 3 cm 以内にそろえてください。 ● ラップをはずして解凍しましたか。 ● スチロールトレーを使っていますか。 ▶ スチロールトレーがないときは、平皿の上にラップをはずした食品を置いてください。 ● 冷凍庫から出してすぐ解凍しましたか。 ▶ 時間がたったり、溶けかけたものは、レンジ「手動」200W を使い、様子を見ながら解凍してください。 ● 食品の形状・初期温度によっては、部分的に煮えることがあります。
解凍不足	● 食品の量が多すぎませんか。100g ～ 500g が上手にできる分量です。 ☆さらに解凍したいときは、「延長可」と表示されているときに、時間ボタン 5分、1分、10秒 で時間を合わせ、様子を見ながら加熱してください。（再度、レンジ「肉解凍」「さしみ解凍」は使わない）

ゆでもの

症状	確認・対処
生っぽいところと、できすぎのところが混在する	● じゃがいもなど 2 個以上ゆでるときは、大きさをそろえてください。ほうれん草などの葉菜類は葉と茎を交互に重ねてください。 ☆さらに加熱したいときは、「延長可」と表示されているときに、時間ボタン 5分、1分、10秒 で時間を合わせ、様子を見ながら加熱してください。（再度、レンジ「葉菜」「根菜」は使わない）

お料理がうまくできないとき（つづき）

● レンジグリル・グリル調理

症状	対処
焼き色がつかない	● 加熱終了後に時間ボタンを押してグリル加熱を延長してください。
焼き色にムラがある	● 焼き色のムラが気になるときは、グリル加熱の途中で角皿の前後を入れ替えて、様子を見ながら加熱してください。
食品の裏面が焼けない	● 裏面にも焼き色をつけたいときは、加熱終了後、食品を裏返して様子を見ながらグリル加熱を延長してください。
食品の中央があたたまらない	● 加熱終了後、レンジ「手動」で様子を見ながら加熱してください。
グラタン：焼くたびに焼き色が違う	● チーズの種類・量により焼き色が異なります。様子を見ながら加熱してください。

● オーブン調理

症状	対処
ケーキ：うまくふくらまない	● 卵はしっかり泡立てましたか。ハンドミキサーの先から落ちる生地で、文字が書けるくらいまで泡立てます。 ● 粉を入れるとき、混ぜすぎていませんか。サックリと底からすくい上げるように混ぜます。
ケーキ：泡立てがうまくできない	● ボウルやハンドミキサーに水分や油分がついていると、泡立ちが悪くなります。
クッキー：焼き色にムラがある	● 生地の厚みや大きさは均一ですか。生地は厚み・大きさを均等にします。
でき上がりが悪い	● 加熱中、ひんぱんにドアを開閉しませんでしたか。 ● 他の料理ブックを使ったとき、でき上がりがよくないことがあります。温度や時間をかえて、様子を見ながら加熱してください。
焼き色にムラがある	● 焼き色のムラが気になるときは、加熱途中（加熱時間の約７割経過時）で、角皿の前後を入れ替えてください。（入れ替えはできるだけ素早く行い、スタートを押します）

● その他

症状	対処
自動調理がうまくできない	● メニューブックのレシピ通りの分量・作りかたですか。 ▶ 違う分量・作りかたのときは、自動では上手にできません。手動で様子を見ながら加熱してください。レシピの材料の分量を変えるとき P29 ● 仕上がりがお好みに合わないときは、仕上がりボタン ◀ ▶ で調節してください。 P14

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に取扱説明書をよくお読みいただき、次の点をお調べください。

● 正しく動かない

症状	対処
表示が出ない	● 電源プラグをコンセントに差込んで、ドアを開閉しましたか。（電源プラグを差込んだだけでは、表示は出ません） ● 操作後、2分を過ぎていませんか。 ▶ ドアを開閉してください。（ドアが開いているときは、ドアを閉めてください） ドア開閉後2分たつと自動的に電源が切れて表示が消えますが、故障ではありません。「待機時消費電力ゼロ」のため P2 ● 停電していませんか。 ● 電源プラグが抜けていませんか。 ● 配電盤のヒューズがとんだり、ブレーカーが落ちていませんか。（電流容量不足）
ボタンを押しても作動しない	● ドアは確実に閉まっていますか。 ● 操作後、2分を過ぎていませんか。 ▶ ドアを開閉し、もう一度キーを押してください。「待機時消費電力ゼロ」のため P2
すぐに加熱が止まる	● 庫内底面が熱いとき、赤外線センサーが正しい食品の温度を測れず、加熱を止めることがあります。 ▶ ドアを開けて庫内が冷めるのを待つか、レンジ「手動」で様子を見ながら加熱してください。
食品が加熱されない	● レンジ加熱のとき、食品が金属容器・アルミホイルなどでおおわれていませんか。 ● スタートを押し忘れていませんか。 ● 表示部に「デモ」が表示されていませんか。（店頭展示用デモモードになっています） ▶ とりけしを押し、「0」を表示してから、グリルを約10秒間押してください。「デモ」が消え、デモモードが解除されます。 ● レンジ加熱のとき、乾燥したものや、少量（100g未満）のものは、安全のためレンジ出力が低下することがあります。 ▶ 加熱が不足のときは、レンジ「手動」を使い、食品の状態を確認しながら、くり返し加熱してください。
庫内灯の明るさが変化する	● 加熱中、庫内灯、コンベクションヒーターの明るさが変化することがあります。加熱を制御しているためで故障ではありません。

故障かな？と思ったら（つづき）

●音について

症状	確認・処置
加熱中、加熱後に音がする	●電気部品を冷やすため、本体内部のファンが回り、「ブーン」と音がします。 ●レンジ加熱中、「ブーン」「ジィージィー」と音がしますが、これはレンジの動作音です。 ●加熱中の「カチカチ」「カッチン」などの音は、加熱を制御している音で、故障ではありません。 ●熱による膨張、収縮で「ポコッ」、「キシキシ」という音が出ることがあります。
加熱終了のブザーが鳴らない	●音量調節を「鳴らない」に設定していませんか。 P17
加熱終了後、ブザーが鳴る	●「出し忘れお知らせ」が設定されています。 P17 食品をすぐに取出さないと、加熱後から1分ごとにブザーが鳴ります。（5分間）
加熱終了後、ブーンと音がする	●電気部品を冷やすため、本体内部のファンが回っている音です。 ファンは最大約15分間回り、表示部には「✿」が点灯します。 ファン停止後、電源が切れます。

●火花や煙が出る、庫内底面・側面の変色

症状	確認・処置
火花が出る	●金・銀模様の容器、針金など金属を使った容器を使用していませんか。 ●庫内の壁にアルミホイルなど金属が触れていませんか。 ●食品の量がきわめて少なくありませんか。 ●庫内底面に汚れ（食品カスなど）がついていませんか。 P41
煙が出たり、いやなにおいがする 食品から煙が出る	●カラ焼きをしましたか。 P17 庫内の油を焼き切るため、煙やにおいが出ますが、故障ではありません。 ●庫内やドアの内側に食品カス、油などがついていませんか。 ▶庫内のにおいが気になるときは、汚れをふき取った後で[オーブン]「脱臭」を行ってください。 P42 ●食品は加熱しすぎると、発煙・発火します。 （特に、少量や乾いたものは、発煙・発火しやすいので、手動で様子を見ながら加熱してください。） ▶食品が燃え出したら、ドアを開けずに[とりけし]を押して、電源プラグを抜いてください。
庫内底面・角皿が斑点やシミ状に変色する	●庫内底面・角皿・使用する容器に汚れがついたままレンジグリル加熱・グリル加熱・オーブン加熱を行うと、熱により汚れが焼きつき、シミのようになります。 ▶お手入れを行ってください。 P40〜42

●ドアがくもる

症状	確認・処置
表示部がくもる ドアがくもり、水滴が落ちる	●冬場やメニューにより、ドアの内側や表示部がくもることがありますが、本体には影響ありません。しばらくすると、くもりは消えます。

●表示について

症状	確認・処置
表示部に「高温注意」が点灯している	●加熱中に庫内の温度が高くなると、点灯してお知らせします。
ブザーが鳴り、表示部に「高温注意」が点滅している	●庫内底面の温度が高くなっているときのお知らせです。 ▶素手で触らないでください。（やけどの原因） また、耐熱性のない容器やラップ包装した食品をのせないでください。（溶け・変形の原因） ＊「高温注意」が点滅していてもキーは受付けます。 また、[とりけし]を押すと、「高温注意」は消えます。
ブザーが鳴り、ホット表示が点滅する	●[レンジ]「あたため」、「のみもの」、「葉菜」、「根菜」、「肉解凍」、「さしみ解凍」、で庫内の温度が高いときに表示します。 ▶[とりけし]を押し、ドアを開けて庫内が冷めるのを待ってください。（約20分）ただし、[レンジ]「手動」はすぐに使えます。
表示部に「✿」が点灯している	●電気部品を冷やすため、本体内部のファンが回っていることのお知らせです。電源プラグを抜かないでください。（故障の原因）
スタートランプが点滅する	●調理開始前や、加熱の途中でドアを開けると点滅します。 ▶加熱するときは[スタート]を押してください。 加熱しないときは[とりけし]を押してください。
表示部に「デモ」が表示されている	●店頭展示用デモモードになっています。 （ボタンを押しても加熱されません） ▶[とりけし]を押し、「0」を表示してから、[グリル]を約10秒間押してください。 「デモ」が消え、デモモードが解除されます。
現在温度表示が設定温度近くになっているのに、なかなか終了しない	●現在温度表示は食品のおよその平均温度です。 まだ温度の低い部分がある場合は、設定温度近くの表示で、しばらく終了しないことがあります。
表示部に「F9」が表示される	●角皿は、奥までしっかり入っていますか。 ●ドアに物がはさまっていませんか。 （ドアがわずかに開いていると「F9」を表示します） ▶[とりけし]を押し、正しい使いかたに直してから、再度、操作をしてください。

以上のことをお調べになって、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字（A0、A1、A7、E0、E5、F6、F9、P2、P3、P4）をお買上げの販売店にご連絡ください。

ご連絡いただきたい内容		
	1. 品　名（三菱レンジグリル）	3. お買上げ日（　　年　　月　　日）
	2. 形　名（RG-GS1）	4. 故障の状況（できるだけ具体的に）

＊付属品のお買求めは、お買上げの販売店にご相談ください。

仕様

形　名		RG-GS1
電　源		交流 100V　50Hz-60Hz 共用
電子レンジ	消費電力	1070W
	高周波出力	700・600・500・200W、100W 相当
	発振周波数	2450MHz
オーブン	消費電力	1360W
	温度調節	30℃・40℃（発酵）・100～250℃
グリル	消費電力	1360W
寸　法	外形	幅 518 ×奥行 412 ×高さ 266mm
	庫内（有効）	幅 290 ×奥行 308 ×高さ 147mm
質　量		16.0kg

消費電力量のめやす※	区　分　名	F（熱風循環加熱方式）
	電子レンジ機能の年間消費電力量	54.5kWh/ 年
	オーブン機能の年間消費電力量	6.6kWh/ 年
	年間待機時消費電力量	0.0kWh/ 年
	年間消費電力量	61.1kWh/ 年

外形寸法（単位 mm）

正面図

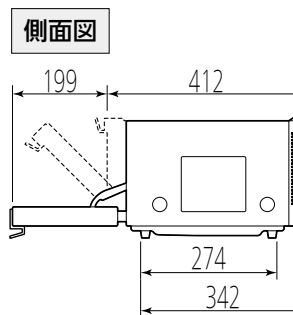
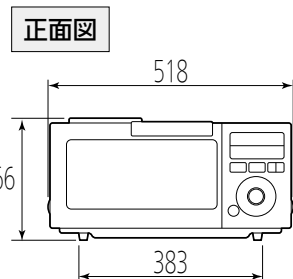
518　266　383

側面図

199　412　274　342

※年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定法による数値です。区分名も同法に基づいています。

- 電源プラグを差込んだ状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は 0W です。「0」表示のときは 5.2W です。250℃での運転時間は約 5 分間です。その後は自動的に 200℃に切換わります。
- 消費電力量は、使用環境、使用回数、使用時間、食品の量などによって変化します。
- この商品は日本国内専用で、外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
  This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.
  No servicing is available outside of Japan.
- J-Moss（JIS C 0950）の規定に基づき、対象となる 6 物質（鉛、水銀、カドミウム、六価クロム、PBB、PBDE）の含有についての情報を公開しております。詳しくはホームページをご覧ください。www.MitsubishiElectric.co.jp/jmoss/

保証とアフターサービス

■保証書（別添付）

- 保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間
お買上げ日から1年間です
ただし、マグネトロン部分は2年です

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このレンジグリルの補修用性能部品を製造打切り後8年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店か下記の「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。

■転居のときは

このレンジグリルは電源周波数50Hz・60Hz共用です。周波数の異なる地域に転居されても、そのままお使いいただけます。

■修理を依頼されるときは

●修理を依頼されるときは
「お料理がうまくできないとき」（44～46ページ）と「故障かな？と思ったら」（47～49ページ）にしたがってお調べください。
なお不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてからお買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は
修理に際しましては、保証書をご提示ください。
保証書の規定にしたがって、販売店が修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。
点検・診断のみでも有料となることがあります。

●修理料金は
技術料＋部品代（＋出張料）などで構成されています。

●修理部品は
部品共用化のため、色等を変更する場合があります。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　三菱レンジグリル
2. 形　　名　RG-GS1
3. お買上げ日　　年　　月　　日
4. 故障の状況　（できるだけ具体的に）
5. ご　住　所　（付近の目印なども）
6. お名前・電話番号・訪問希望日

ご相談窓口・修理窓口のご案内（家電品）

取扱い・修理のご相談は、まず
お買上げの販売店へ

●お買上げの販売店にご依頼できない場合（転居や贈答品など）は、**各窓口** へお問い合わせください。

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。

1. お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的ならびに製品品質・サービス品質の改善、製品情報のお知らせに利用します。
2. 上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3. あらかじめお客様からご了解をいただいている場合および下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示することはありません。
   ①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
   ②法令等の定める規定に基づく場合。
4. 個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

ご相談窓口　家電品の購入相談・取扱い方法　受付時間365日24時間

●三菱電機お客さま相談センター

いつもサンキュー　365日
フリーコール **0120-139-365**（無料）

携帯電話・PHS・IP電話の場合	
三菱電機お客さま相談センター 〒154-0001　東京都世田谷区池尻 3-10-3 FAX（03）3413-4049（有料）	（03）3414-9655（有料）

■ご相談対応　平　　日　9：00～19：00
土・日・祝・弊社休日　9：00～17：00
上記以外の時間は受付のみ可能です。

修理窓口　家電品の修理の問合せ・修理の依頼　受付時間365日24時間

●三菱電機修理受付センター

フリーダイヤル **0120-56-8634**（無料）
インターネット **www.melsc.co.jp**

携帯電話サイト
空メールの送り先：**fc8634@melsc.jp**
またはバーコードからアクセス。
URLをメール返信します。

携帯電話・PHS・IP電話の場合		
北海道・東北 関東甲信越	東日本 修理受付センター FAX (03) 3424-1115（有料）	(03) 3424-1111（有料）
東海・北陸・関西 中国・四国・九州	西日本 修理受付センター FAX (06) 6454-3900（有料）	(06) 6454-3901（有料）

●所在地、電話番号などについては変更になることがありますので、あらかじめご了承願います。
●電話番号をお確かめのうえ、お間違えのないようにおかけください。

K11A

困ったときは

気をつけていただきたいこと

レンジ加熱

ゆで卵（殻つき、殻なし）・目玉焼き作り禁止 あたため直し（おでんの卵など）禁止

●卵は必ず割り、よくほぐしてから加熱します。

破裂による、やけど・けがを防ぐため

飲み物は突沸に気をつけて

●牛乳など粘りや油脂分の多い液体などは、加熱しすぎないよう、レンジ「のみもの」を使います。

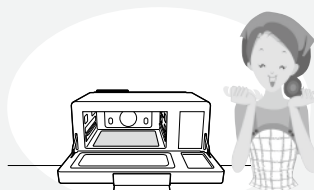
●突然の沸とうによる飛び散り（突沸）を防ぐには、かき混ぜてから加熱します。

加熱しすぎに気をつけて

●食品は加熱しすぎると、発煙・発火します。
特に「少量」「乾いたもの（干物・スナック菓子・さつまいもなど）」は要注意。
手動で様子を見ながら加熱してください。

庫内・ドア内側は清潔に

●食品カス・油・煮汁などは必ずふき取ってください。

火花・発煙・発火・庫内底面やドアの破損を防ぐため。

●電源が入らないとき ➡ 待機時消費電力ゼロ機能があります P2

愛情点検

長年ご使用のレンジグリルの点検を！

熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、時には安全性を損なって事故につながることもあります。

このような症状はありませんか	● 電源コードやプラグが異常に熱い。 ● コゲくさい臭いがする。 ● 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ● 自動的に切れないときがある。 ● その他の異常・故障がある。

ご使用中止	故障や事故防止のため電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728ー1

MITSUBISHI
RG-GS1

ZT945Z608H01*